

## **Manifiesto Antropófago, El Restaurante.**

Proyecto Fin de Carrera del Grado en Bellas Artes.  
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas.  
Universidad de Zaragoza. Campus de Teruel.

Convocatoria de Noviembre del 2013, Teruel.

Presentado por: Lucía Salamero Pueyo.  
Tutora: Silvia Martí Marí.





# Índice

1. Introducción.....	p. 5
2. Marco conceptual. Fundamentación.....	p. 8
3. Contextualización de la propuesta a la luz de las teorías estéticas o discursos artísticos relevantes.....	p. 16
4. Descripción de la propuesta en términos de los resultados obtenidos y el proceso seguido.....	p. 27
5. Conclusión.....	p. 53
6. Bibliografía y material adicional.	
6.1. Anexo 1: Manifiesto Antropófago.....	p. 55
6.2. Anexo 2: Slow Food.....	p. 60
6.3. Bibliografía.....	p. 63



# 1. Introducción

Actualmente no hay una vivencia consciente de lo que implica nuestro modo de alimentación, tanto de los alimentos y su proceso, como de los rituales y la ética que se desprenden de ellos.

Por este motivo, una de las principales inquietudes de este proyecto será profundizar sobre esta problemática. Podemos, partiendo de la gastronomía, dirigirnos a una reflexión pausada sobre las formas de cocina, creando así la *consciencia* que abarca el alimento; tanto el origen como el proceso, hábitos de cocina, emociones internas que produce su ingesta, condiciones externas que condicionan dichas emociones, etc. (micropolítica)<sup>1</sup>.

Con este proyecto pretendo realizar la *obra total*<sup>2</sup> de un restaurante. Con la *obra total* me refiero tanto a la parte conceptual y filosófica, como a la parte estética, la funcional y la gastronómica.

De esta forma, pretendo que el ritual de la comida se convierta en una acción micropolítica. Con respecto a la estética y funcionalidad seguiré los principios del *Wabi Sabi*<sup>3</sup>, y de otros estilos artísticos, como son el diseño *Super Normal*<sup>4</sup> y el uso de objetos reciclados. En la parte gastronómica recalcaré la influencia de cocineros reconocidos como Jamie Oliver, entre otros. Indagaré en el origen de los alimentos y tendré en cuenta los procesos, desde antes de nacer el producto hasta que es ingerido.

El restaurante se llama **Manifiesto Antropófago**, inspirado en el título de uno de los escritos del filósofo *Oswald de Andrade*, publicado en mayo de 1928. Dicho manifiesto<sup>5</sup> revela cómo el primitivo brasileño, degluta al moderno y civilizado para convertirse en una nueva persona, compuesta por partes del primitivo y partes del civilizado europeo. Se basa en la creación de un nuevo ser a partir de dos culturas dispares.

Lo que quiere transmitir *de Andrade* en su manifiesto, se equipara a la idea que pretendo transmitir en el restaurante. De esta forma, el modo de vida y la gastronomía de lo ancestral, de generaciones anteriores, de lo local, se une con lo actual, con otras culturas, con aspectos globales, etc. Procuraré digerir dichos aspectos, de forma que el resultado materialice y desprenda armonía (siguiendo la esencia *wabi-sabi*). Trataré de que el equilibrio resulte evidente en todas las partes que forman el restaurante (identidad corporativa, mobiliario, recetas, etc.), encajando todas las piezas sin que resulte

---

1 El interés actual de esta tema acerca de la ética, la política y todo aquello que rodea al alimento y la forma de adquirirlo, lo vemos reflejado en el libro de Andoni Luis Aduriz y Daniel Innerarity, *Cocinar, comer, convivir*, Destino, 2012.

[http://www.ondacero.es/julia-en-la-onda/daniel-innerarity-andoni-luis-aduriz-puede-hacer-politica-carro-compra\\_2012060500179.html](http://www.ondacero.es/julia-en-la-onda/daniel-innerarity-andoni-luis-aduriz-puede-hacer-politica-carro-compra_2012060500179.html)

2 El término alemán Gesamtkunstwerk (traducible como obra de arte total) se atribuye al compositor de ópera Richard Wagner, quien lo acuñó para referirse a un tipo de obra de arte que integraba la música, el teatro y las artes visuales. Desde su acuñación, el término ha sido utilizado para describir distintas manifestaciones artísticas en las que se combinan elementos de varias artes.

3 Es un término estético japonés que describe a objetos o ambientes caracterizados por su simpleza rústica.

4 Jasper Morrison (Londres, 1959) diseñador simplista. Acuña junto a Naoto Fukasawa el término “SUPERNORMAL” que dio nombre a la primera exposición que realizaron en el 2006 en Tokio y que posteriormente se pudo disfrutar en el museo de Gante (Bélgica).

5 Ver Anexo 1: Manifiesto Antropófago.

postizo o solapado a la fuerza.

El proyecto, por tanto, abarca diferentes dimensiones: la identidad corporativa del restaurante (el logotipo y aplicaciones de la marca). También incluye el diseño del mobiliario (ejemplos de muebles, lámparas, vajilla o utensilios que formarán el restaurante). La parte culinaria se ve reflejada en la realización de algunas recetas de la carta, de igual manera incluye el modo dinámico y lúdico que se llevará a cabo en el servicio, creando así un ritmo inusual.

Un gran abanico de filosofías, movimientos sociopolíticos y estilos estéticos, forman la base ética y funcional del restaurante. Pretendo añadir una parte mucho más lúdica, refiriéndome al *juego*<sup>6</sup> del que habla Gadamer<sup>7</sup>. En esta parte, la experiencia sensorial y la ejecución de un servicio diferente, producirá en el visitante la liberación de cargas pesadas y facilitará la concentración en el placer, en el *juego*, en el goce de la gastronomía. Intentaré que quien acuda, se quede atrapado en el presente, y de esta forma, podrá crear la “consciencia gastronómica” (tal como habla la filosofía yóguica<sup>8</sup>).

Con esta última parte más dinámica, cierro un círculo completo. Dicho círculo consta de varias partes; una moral, otra funcional, otra estética y otra lúdico-festiva, se crea así un equilibrio total. El peso del conocimiento, la moral tranquila y la desinhibición, en su justa medida, considero que crean la armonía del individuo. Por esta razón, la obra total a la que aludía al comienzo de la presente introducción, toma tanta importancia en nuestro proyecto. La armonía y el equilibrio del individuo le permiten estar en el presente, estado que genera la consciencia.

Pretendo abarcar la totalidad ya que creemos que de otra forma no puede existir la consciencia gastronómica.

A continuación muestro un esquema con el que hago analogía a todo lo dicho anteriormente para su mayor comprensión:



6 La experiencia estética se hace, se lleva a cabo, mediante un movimiento de vaivén en el cual transitan en un mismo sentido la obra y el sujeto que la disfruta, así por ejemplo, en la contemplación de una obra de arte el espectador se ve sometido, él mismo, a los avatares de la trama y, con ello, se introduce en la misma obra a la vez que la obra opera sobre él. A esta noción englobante la denomina Gadamer juego.

7 Hans-Georg Gadamer (Marburgo, 11 de febrero de 1900 – Heidelberg, 13 de marzo de 2002). Filósofo alemán.

8 Breve explicación sobre la filosofía yóguica. <http://www.sivananda.eu/es/meditacion/introduccion.html>

A lo largo de los años que he cursado el grado, ha habido varias asignaturas que me han influido de mayor manera, pero quizás comencé mi andadura en el campo de la alimentación y el arte en Diseño Gráfico. En esta asignatura debíamos realizar una tipografía, y mi proyecto fue hacer una tipografía a base de letras de masa de pizza, posteriormente fotografíe cada tipo, de forma que se obtenía el abecedario en la composición final. Más adelante, en la asignatura de Metodología de Proyectos de Espacio, indagué más profundamente en la relación arte-cocina, es así cómo cree un proyecto artístico basado en obras de bizcochos, en los que se sustituía la harina por pigmentos. Seguramente este proyecto parte de la influencia que tuvo el indagar en una temática que forma parte de mí y que me interesa profundamente.

## 2. Marco conceptual. Fundamentación.

El concepto del restaurante es el producto de la unión de varias corrientes filosóficas; éticas, sociales y espirituales. De esta forma, se crea un estilo propio. Un discurso que se manifiesta en el hacer, es decir, lo veremos reflejado en cada parte de las que conforman el restaurante (identidad corporativa, mobiliario, recetas, etc.).

A continuación voy a hacer referencia al libro *“Cocinar, comer, convivir”*, de Daniel Innerarity y Andoni Luis Aduriz (Ed. Destino, 2012), el cual habla de la filosofía alrededor del alimento, de la materia prima y la producción, del capitalismo y el mundo globalizado, de los hábitos sociológicos, etc. Mi proyecto parte de muchas de las ideas que menciona el libro, como por ejemplo del hecho de que en unas pocas décadas hemos pasado del producto natural de los mercados al envoltorio de los supermercados, perdiendo por el camino “los ojos” de los animales cuya carne comemos. Hace mucho que las pechugas, los entrecots o los lomos se encuentran perfectamente dispuestos en envases-escaparate, haciendo que los pescados, las aves y los animales en general, pierdan la cabeza, y con ella, la mirada.

Ser educado bajo este sistema alimentario, supone que se prefieran este tipo de alimentos, escapando así de los alimentos tradicionales que nos miran directamente a los ojos. Evitando cualquier incomodidad, ahí está la industria para ayudarnos y no hacernos pasar por trámites innecesarios, llegando así a la época de los alimentos que no tienen similitud con su origen. “Caminamos hacia un mañana aséptico, cómodo y confortable, sí, pero con la mirada perdida”<sup>1</sup>.

Más adelante, sobre los años 70, empieza a surgir la “nueva cocina”, en la que la destreza pasa de las manos a la cabeza. Y en ese mismo proceso, es en el que también surge un cambio de roles, es decir, hasta ahora las mujeres eran las encargadas de la cocina<sup>2</sup>, mientras que a partir de este momento, en el que la gastronomía toma notoriedad, es el hombre el protagonista. Una vez más, se ve cómo la mujer queda relegada al anonimato y el hombre reclama ciertas profesiones sólo cuando existe una posibilidad de éxito.

Podemos decir que hay dos tipos de mercado para obtener alimentos, uno es el de los mercados callejeros improvisados donde son los campesinos los que venden directamente su producto, y el otro tipo, es el de los grandes supermercados urbanos. La diferencia entre ambos es abismal, mientras el primero se ocupa de conservar valores sociales, tradicionales, locales, medioambientales, etc., el segundo se ocupa de suplir las “necesidades” y comodidades de la sociedad actual, es decir, una sociedad rápida donde no hay tiempo para preocuparse de tales cosas, para eso ya está “mamá industria” que va a suplir nuestras necesidades y hacernos las cosas cómodas y bonitas. La parte negativa es grande, se olvidan por completo los valores éticos: cómo se produce la comida, cuál es su origen, cómo afecta al

1 Daniel Innerarity y Andoni Luis Aduriz, *Cocinar, comer, convivir*, Ed. Destino, 2012, p.62.

2 Las mujeres siguen cocinando mayoritariamente en el día a día, que no ofrece al lucimiento público, quedando su trabajo en la esfera de lo privado (lo doméstico, el hogar). Mientras que la cocina profesional (actividad pública de prestigio) está en su mayoría representada por hombres.

medio ambiente, a la salud, a la cultura, a la economía regional, o a los derechos de los trabajadores, etc. Estos aspectos casi no vienen a nuestra mente, y, si lo hacen, se tiende a pensar que la seguridad del estado nos va a proteger ante estas circunstancias, y en el caso de que se planteen tales cuestiones, es difícil luchar contra algo así. Si tenemos que seguir una vida diaria con rapidez no nos podemos permitir atender a todas estas cuestiones.

Refiriéndome a la parte más antropológica del alimento, nuestro modo de parecer se manifestará ante el plato, sea este descuidado o recto, responsable o desordenado. En ese laboratorio social que es la mesa, se refleja como en pocos lugares el nudo configurado por los modales y las propensiones, al igual que la cultura y los instintos del ser humano. La forma de sentarse, compartir, ingerir, relacionarse o simplemente estar, revela, sin la necesidad de conversar, lo que nos deleita o nos disgusta, por mucho que intentemos escondernos bajo el personaje que nos hemos inventado para sobrevivir en la vida cotidiana. Comer nos desnuda y nos muestra tal y como somos.

Ante todas estas reflexiones y muchas otras, el ciudadano tiene un papel importante. Puede tomar una decisión y una posición moral ante la alimentación. Las autoridades políticas y económicas no pueden hacer nada sin las micro-decisiones diarias de los consumidores. Y esto se puede llevar a cabo haciendo ciertos cambios en nuestro estilo de vida. Los consumidores tienen la posibilidad de “hacer política con el carro de la compra”<sup>3</sup>, coger algo del estante de un supermercado es un acto político. Comprar es elegir el mundo en el que se quiere vivir. Podría dirigirse la compra hacia alimentos con criterios de regionalidad, trazabilidad y estacionalidad. “El consumidor responsable es un estratega inteligente de esa micropolítica global del contrapoder”<sup>4</sup>.

“Comer es hoy un acto político global, una verdadera conspiración revolucionaria”<sup>5</sup>.

Acto seguido voy a exponer una serie de ideas, movimientos sociales, filosofías, etc., que han influido de forma directa en la realización del proyecto. Las expondré por orden de prioridad, es decir, desde las que han tenido una importancia mayor, hasta las que han influido igualmente, pero quizás de forma menos directa.

El término alemán Gesamtkunstwerk (traducido como **obra de arte total**) se atribuye al compositor de ópera Richard Wagner, quien lo acuñó para referirse a un tipo de obra de arte que integraba la música, el teatro y las artes visuales.

La obra de arte total, de la que hablar Wagner y otros creadores recae de manera destacable en la creación del restaurante. La importancia del proyecto, es que la totalidad es algo fundamental. Desde el todo es desde donde se crea el verdadero sentido, la esencia, el alma del proyecto. Creo que la realización de una parte aislada, como sería la identidad corporativa o el diseño de mobiliario, perdería todo su sentido al apartarlo de lo demás. Se va a unir, por una parte el arte visual, tanto con el diseño gráfico como con el diseño de interiores, se añade el arte culinario, el arte de los sentidos (el tacto), etc.

---

3 Daniel Innerarity y Andoni Luis Aduriz, Cocinar, comer, convivir, Ed. Destino, 2012, p.271.

4 Daniel Innerarity y Andoni Luis Aduriz, Cocinar, comer, convivir, Ed. Destino, 2012, p.154.

5 Daniel Innerarity y Andoni Luis Aduriz, Cocinar, comer, convivir, Ed. Destino, 2012, p.274.

Por eso creo que es de gran importancia trabajar todos los campos, tanto técnicos como filosóficos, al trabajar de forma fusionada, se llega al concepto en sí, a la armonía que forma una unidad para poder transmitir al visitante la verdad.

El Manifiesto Antropófago, escrito por *Oswald de Andrade* (1890-1954), es publicado en mayo de 1928 en el primer número de la recién-fundada Revista de Antropofagia, vehículo de difusión del movimiento antropofágico brasileño. En su lenguaje metafórico, el Manifiesto se convierte en el eje teórico de ese movimiento que quiere reflexionar sobre la cuestión de la dependencia cultural en Brasil. Se trata de un proceso de asimilación armoniosa y espontánea entre los dos polos. Ahora, el primitivismo aparece como signo de deglución crítica del otro, el moderno y civilizado. Sin embargo, no se trata de oponerse pura y simplemente a la civilización moderna industrial, sino que de Andrade cree que hay algunos beneficios proporcionados por ella, que hacen que sean posibles formas primitivas de existencia.

Hacer referencia al Manifiesto de Andrade me ayuda a exponer toda la mezcolanza de conceptos llevados a cabo en el trabajo. Me siento de una forma directa muy identificada con el mensaje de Andrade, ya que creo que la clave, en todos los sentidos de la vida, es la de “adaptarse”. Con adaptarse no me refiero a que ante una situación nueva, haya que olvidarse de toda cultura y tradición pasada para comenzar a ejercer una total nueva forma de vida. Creo que adaptarse es no rechazar lo nuevo por el hecho de ser diferente, nos puede aportar mucho y es necesario tener una mente flexible y abierta con la finalidad de absorber nuevos mensajes. En mi opinión lo que nos ha influido en nuestra identidad antes de conocer algo nuevo, es la base y la raíz que nos sostiene para seguir avanzando.

Andrade resalta que en la mezcla de la cultura primigenia brasileña y africana y en la latina y europea, es donde están las bases para el enriquecimiento de la persona y el poder avanzar de una forma saludable. Al igual que el escritor, pienso que absorber de igual forma nuestra cultura y tradición, técnicas y procesos actuales, y formas de vida de otras culturas, enriquecen a la persona en gran medida. Ahora bien, creo que es necesario que estos factores multiculturales que asimila la persona, deban ser analizados y filtrados por su propio ser, haciendo referencia al deglutir del que habla Andrade. Se deben digerir hasta que emerjan opiniones propias del individuo. Es así como puede brotar algo puro, algo rico, algo basado en la verdad del individuo, no heredado ni impuesto sino creado desde la autenticidad del ser. Y esa es la atmósfera que pretendo que tenga este proyecto gastronómico. Por esta razón el nombre del restaurante es “Manifiesto Antropófago”, es así como se identifica el interior del local.

A continuación voy a definir la filosofía yóguica, ya que resalta su importante influencia en mi proyecto:

La filosofía yóguica es una disciplina meditativa que se originó en la India. No se sabe con exactitud, pero se cree que el yoga puede tener unos treinta y cinco siglos de antigüedad. Básicamente se utiliza en religiones como el hinduismo y el budismo. Etimológicamente la palabra yoga se traduce como unión. Se denomina así porque se refiere a la unión del cuerpo y la mente.



Yo soy practicante de yoga, por lo que para mí el yoga no puede estar separado de nada de lo que realizo en la vida. Si compartes las bases de esta filosofía no puedes despegarte de ellas y seguir actuando en la vida de forma ajena a estas doctrinas. La proporción y la medida en la que apliques estos principios es mucho más variable, pero su presencia es irremediable.

Cabe destacar y definir dos términos que afectan directamente al yoga, estos son *conciencia* y *consciencia*.

La *conciencia* es la propiedad del espíritu humano de reconocerse en sus atributos esenciales y en todas las modificaciones que en sí mismo experimenta. El fin que predomina en el yoga es el encuentro con la *conciencia*, ya sea en su totalidad (llamado iluminación o persona iluminada), o en la obtención de una mayor proporción de ésta. Se puede asemejar la conciencia a una manzana, al comerla entera, obtienes la iluminación, la conciencia total, en cambio, no es lo mismo comer un bocado que media manzana, el seguidor del yoga aspira a comer un poco más de manzana cada vez, ya que cada bocado que das a la manzana hace que sientas dentro de ti el bienestar que produce ese bocado.

Bien, para llegar a esta *conciencia* que estamos hablando hace falta ser consciente, este término se define como la capacidad de los seres humanos de verse y reconocerse a sí mismos y de juzgar sobre esa visión y reconocimiento. A esto se le añade el ser consciente de las cosas o situaciones que le rodean, ya que al estar pendiente de lo exterior, se es consciente de uno mismo. El camino para llegar a la *conciencia* es el ser consciente de nosotros y nuestro alrededor. Si estás andando, anda, si estás comiendo, come, si estás conduciendo, conduce. Ser consciente es poner toda la atención y concentración en el acto que realizas, para ello has de haber solucionado tensiones y desequilibrios, de otra forma el pensamiento va a su libre albedrío, sin dejarte espacio para la tranquilidad, la quietud y la paz necesarias para que se produzca la *consciencia*.

Por esta razón, al llevar a cabo un proyecto gastronómico, pretendo que el mundo culinario se redirija hacia una gastronomía consciente. Llegando a estar presente mientras se ingiere el alimento, se puede llegar a la consciencia de uno mismo (de cada visitante).

El proceso por el que pretendo realizar la “consciencia gastronómica” es muy complejo y muy amplio. Pero voy a intentar sintetizarlo de una forma comprensible.

La filosofía yóguica enuncia que para que la consciencia sobre algo emerja, se debe estar en el presente. Los pensamientos son pasado o futuro, nunca son presente, incluso cuando piensas -¿y ahora qué hago?-, puede parecer que estás pensando en el presente, pero estás reflexionando sobre un futuro inmediato. Por esto es que la consciencia solo surge cuando no existen los pensamientos, y cuando no existen, estás habitando en el presente. La meditación y todas las técnicas del yoga persiguen esta meta, la de habitar en el presente, todo se resume a esta idea, la cuestión es que aunque parezca fácil, es realmente complicado no pensar en el pasado o en el futuro.

Las pautas para conseguir mi propósito son las de suplir todas las necesidades básicas y reflexivas, con la única finalidad de conseguir la tranquilidad necesaria para que se produzca la consciencia.

Por lo que, si lo aplicamos al restaurante, estas necesidades son; por un lado las éticas y morales, estar en unión y respeto con la naturaleza y con los demás seres, así aplico conceptos de la permacultura,

ecología, movimiento *slow*, comercio local, etc. Por otro lado, las estéticas, ya que la composición armoniosa, la utilización de ciertos materiales y el proceso de construcción influyen en el equilibrio del individuo, calmando y apaciguando, por esta razón aplicaremos la esencia wabi sabi. Y para finalizar utilizo el juego y la forma dinámica en cuanto al modo de servicio en el restaurante, con el propósito de que parte lúdico-festiva relaje tensiones y provoque placer en el individuo.

Siguiendo las pautas dichas anteriormente el visitante se encontrará en un estado armonioso de tranquilidad y paz. Es en este momento cuando está preparado para ser consciente de lo que va a comer, para que el acto de la alimentación reclame toda su concentración, para que cuando vaya a comer, solo coma. Convirtiendo así la gastronomía en un acto consciente, estaremos avanzando en el camino de la conciencia, acercándonos más a la finalidad del individuo.

A continuación explicaré el termino permacultura y su relación directa con el proyecto.

El termino de permacultura, fue acuñado por el australiano Phill Morrison, denominándolo así por la unión de permanente y agricultura, así se forma permacultura.

Es una corriente ecologista que surgió en los años 70. La idea es la de crear la sostenibilidad total, uniendo el hábitat con el paisaje. Se encarga de crear un círculo completo, estudiando todos los factores que influyen entre sí, de esta forma se crea un equilibrio ecológico, económico, social y ético. Es así como se aprovechan al máximo los recursos, se intenta obtener la mayor parte productiva de cada acto, siempre y cuando influya positivamente a factores de producción futura, de respeto a la naturaleza y de respeto social.

La permacultura también es recuperar, ya que integra saberes de diferentes culturas, de diferentes épocas históricas. Algunas personas que la practican, la definen como “sentido común aplicado a el vínculo con la naturaleza”.

De esta manera, el todo, el círculo, el abarcar la totalidad, el sentido global, etc., es el máximo objetivo de la permacultura. Es esta la razón por la que esta forma de vida y de ver el mundo tiene gran influencia en mi proyecto. La totalidad toma un papel principal, es por eso que en este proyecto parto de un concepto y lo intento aplicar a cada parte del proyecto (tanto la decoración como la comida en sí). De igual manera influye el pensamiento que abarca el “antes” y el “después” del hacer, es decir, en este caso, el origen de los alimentos, el proceso, y las consecuencias de nuestros actos; el desperdicio de alimentos, la energía generada, etc. son de gran importancia en mi restaurante, al igual que en la permacultura.

Vamos a ver como influye la globalización y su antónimo en el proyecto:

La globalización es un proceso económico, tecnológico, social y cultural a gran escala, que consiste en la comunicación e interdependencia entre los distintos países del mundo unificando sus mercados, sociedades y culturas, a través de una serie de transformaciones sociales, económicas y políticas que les dan un carácter global.

Este proceso originado en la Civilización Occidental y se ha expandido alrededor del mundo en las últimas décadas de la Edad Contemporánea (segunda mitad del siglo XX). Dicho proceso aumenta con la caída del comunismo y el fin de la Guerra Fría.

La dimensión mundial que ha tomado la economía ha conllevado graves repercusiones: el acelerado deterioro medioambiental, los movimientos incontrolados de población, la pobreza extendida, una mayor desigualdad social y económica, etc., y esto se agrava aún más cuando sus efectos van a escala local.

Por lo que, en la medida en la que sea posible, se intentará fomentar el comercio local. De esta forma acotaremos la trazabilidad, daremos preferencia a los productos locales y de estación y fomentaremos el empleo en la zona. En algunas ocasiones hablaremos directamente con el productor, así evitaremos intermediarios en el proceso, los cuales pueden perjudicar tanto al vendedor como al comprador. El propósito del restaurante es ofertar en la carta, dentro de las posibilidades, un gran número de alimentos de la zona.

A continuación expondré algunos rasgos del movimiento freegan con respecto a la obra final.

Se denomina freegan al movimiento social que emplea estrategias alternativas para vivir, basadas en una participación limitada en la economía convencional, y en un mínimo consumo de recursos.

La palabra freegan deriva de “free” (libre y gratis) y “vegan” (vegano). Se denominan “Vegans” aquellos que evitan el consumo de productos de origen animal o productos experimentados en animales en un esfuerzo por evitar causarles daño. Los freegans llevan esta postura un paso más allá reconociendo que en una compleja economía industrial y de producción en masa motivada por el beneficio, el abuso de personas, animales y de la tierra abunda en todos los niveles de producción (desde la adquisición de la materia prima, a la producción y el transporte) y es así para cada simple producto que compramos. El trabajo en fábricas que explotan, la destrucción de los bosques, el calentamiento global, el desplazamiento de comunidades indígenas, la contaminación del aire y del agua, la erradicación de insectos como “molestias”, la vida salvaje en granjas, las violentas destituciones de gobiernos, elegidos popularmente para mantener dictadores marioneta conformes con los intereses de las grandes empresas, la destrucción de sindicatos, la perforación en busca de petróleo en lugares ambientalmente sensibles, explotación infantil, y sobornos a regímenes represivos son sólo algunos de los muchos impactos del aparentemente inocuo consumo de productos que llevamos a cabo cada día.

A continuación voy a hacer referencia al documental “Los espigadores y la espigadora”<sup>6</sup>, de Agnès Varda<sup>7</sup>. Varda muestra la realidad del movimiento freegan desde otra perspectiva. El título del documental viene dado de las espigadoras, ellas iban recogiendo del suelo las espigas que se habían dejado los hombres al cosechar el campo. La propia directora aparece en el documental creando un personaje, es así como se ve a ella como la espigadora, y a las demás personas que aparecen en el documental como espigadores. Hace referencia a este término por la similitud en cuanto a recoger lo que ha sobrado de otros, lo que ya no se valora, lo que se da por perdido.

Quizá el punto de vista de Agnès Varda escape un poco del movimiento freegan, en el sentido en que la mayoría de los componentes de este movimiento son antisistema. En cambio la mayoría de

6 Los espigadores y la espigadora (Les glaneurs et la glaneuse) (2000), Agnès Varda.

7 Agnès Varda es una directora de cine nacida el 30 de mayo de 1928 en Bruselas, Bélgica. Vive y trabaja en París. Es considerada por algunos críticos de cine la «abuela de la Nueva Ola» (Nouvelle vague) y una de las pioneras del cine feminista.

las personas de este documental recogen alimentos sobrantes por necesidad, por tradición o por un impulso de no derrochar. Seguramente, todos o la mayoría de ellos, no saben lo que es el movimiento freegan y viven al margen de estas nuevas formas de vida. En cambio el sentido común les impulsa a vivir de esta manera. Digamos que, casi todos los espigadores que aparecen en el documental habitan en zonas rurales, por lo que espigar, no siempre es recoger de la basura. En muchos casos se “recosecha”, es decir, después de que un campo de patatas, tomates, coles, etc. ha sido cosechado, los espigadores van a recoger todo lo que las maquinas se han dejado. Según la ley francesa, después de que un campo ha sido cosechado, cualquier ciudadano puede aprovechar los productos sobrantes. De igual forma el termino espigar se aplica, por ejemplo, a vendimiar un viñedo que ha sido abandonado y que nadie va a explotarlo.

Pero espigar no solo abarca el mundo de los alimentos, se pueden recoger muebles, ropa, etc..

En el caso del artista Louis Pons<sup>8</sup>, él recoge objetos, papeles, etc., materiales que según él, le llaman la atención, le atraen por alguna razón. Pons los recolecta y almacena, a la hora de crear sus obras se inspira en los materiales que tiene ante él, de esta forma crea un arte que parte de materiales únicamente recogidos de la calle. Así pues, da una nueva vida a la basura, la cual convierte en arte.

En relación con mi proyecto, esta idea de regenerar, tiene que ver de forma directa, tanto en el mobiliario como en los alimentos.

En cuanto al mobiliario, por una parte se obtendrán muchos muebles del punto limpio de las ciudades, cada día se arrojan sillones, sillas, mesas y muchos más muebles, es gratuito y está permitido, así que no es necesario comprar nuevos. Algunos muebles serán utilizados tal cual, mientras que otros serán creados uniendo piezas de diferentes muebles u objetos, creando así decoración o mobiliario reciclado.

Por otra parte, si hablamos de la alimentación, habría que averiguar si se podría conseguir alimentos gratuitos en la zona en la que se va a abrir el restaurante, lo que es seguro es que muchos hortelanos y productores de la zona, tiran kilos de sus productos por ser defectuosos o poco rentables para la venta. Estos productos retirados pueden tener alguna tara, como puede ser que tengan pequeño tamaño, alguna deformidad o irregularidad, etc., por lo demás son totalmente aptos para ser ingeridos. Es por eso, que sé que algunos hortelanos podrían querer llegar a un acuerdo para comprar esta clase de productos a un bajo precio o intercambiarlo por otro servicio.

Acto seguido voy a mencionar el movimiento slow, slow food y Km0, cuyas bases influyen de forma directa a mi proyecto.

El movimiento slow<sup>9</sup> surgió en Italia hace 25 años. En un primer momento se formó el movimiento slow food, del que hablaremos más adelante. Casi de forma continuada se creo el movimiento slow, como consecuencia de pensar que no solo el ámbito alimentario merece un tiempo necesario, cualquier aspecto de la vida merece esta forma de pensar.

Este movimiento defiende la lentitud, en contra de cualquier camino perjudicial para llegar a la prontitud.

---

8 Artista francés que trabaja con materiales reciclados.

9 Ver anexo 2: Slow Food y KM0

Vivimos en una sociedad en la que se premia al rápido. El sistema requiere rapidez a la hora de obtener beneficios, de suplir servicios, de dar soluciones, de llegar antes que nadie, etc., nos enseñan que estos valores son los que nos van a llevar a un éxito económico y social.

El inconveniente es que no nos damos cuenta de que los factores negativos de este veloz modo de vida, son muchos y muy diversos. Esto hace que nos dañemos a nosotros mismo, al resto de la sociedad y a los animales y la naturaleza. Nos han demostrado de sobra, que la vida rápida, perjudica nuestra salud y nuestra mente, quizá nos tengamos que plantear que otro modo de vida es posible.

Ser lento se infravalora y se rechaza, asociándolo a torpeza o “vaguería”, pero vivir el momento presente, ser consciente de lo que estás viviendo, y respetar una ética sostenible, incrementa el bienestar de esa persona y de quien le rodea.

El movimiento slow food, actualmente está presente en más de 50 países, defiende que la alimentación sea una expresión de la calidad de vida. Su traducción, comida lenta, marca la oposición al fast food, comida rápida.

Se contrapone a la estandarización del gusto en la gastronomía, y promueve la difusión de una nueva filosofía que combina placer y conocimiento. El símbolo de slow food es el caracol, emblema de la lentitud.

Slow Food se concreta en un entramado de organizaciones que, constituye el paraguas bajo el que se agrupan Terra Madre o la red de restaurantes Kilómetro Cero. Todos ellos aplican los criterios exigibles por el movimiento internacional Slow Food. Dentro de la filosofía general de Slow Food de consumir productos buenos, limpios y justos, ha dado lugar a los Restaurantes Km0.

Mi proyecto gastronómico se basa en muchas de las doctrinas del movimiento slow, slow food y km0, pero no considero apropiado seguirlas al pie de la letra, como explicaré más adelante.

En común, por una parte está la filosofía, para ello habrá que recordar todo lo mencionado acerca de la consciencia del alimento según la filosofía yóguica. La lentitud, la visión reflexiva, la apreciación del producto y del momento generan sensaciones a las que queremos llegar mediante el movimiento slow. A partir de esta filosofía surge una forma de regular los restaurantes que parte de esta forma de ver el mundo, es así como los restaurantes KM0 representan al movimiento Slow Food. Los restaurantes mencionados mediante Slow Food que forman parte de ser KM0, deben colgar una chapa con el sello en su local, de esta forma se crea una red regulada de restaurantes que deben cumplir con los “mandamientos” Slow Food. Ahora bien, tal como se puede ver en el anexo acerca de las pautas exigidas para ser restaurante KM0, la exigencia es alta y estas condiciones pueden repercutir de forma muy directa en el precio del restaurante. He llegado a la conclusión que en la medida en que me sea posible llevaré a cabo las pautas requeridas para entrar en el organigrama, pero no con el propósito de colgar la insignia KM0, sino por principios en común. Opino que si cumpliera con todas las pautas estaría creando un restaurante con altos precios al que solo pudiéran acudir personas de un nivel económico alto, y no es ese mi propósito. No es una cadena de comida rápida con bocadillos a dos euros, pero tampoco lo quiero convertir en un restaurante elitista donde solo acuda un nivel alto de la sociedad.

### 3. Contextualización de la propuesta a la luz de las teorías estéticas o discursos artísticos relevantes.

A continuación mostraré algunos de los muchos referentes que han sido importantes a la hora de realizar el proyecto artístico;

“*Wabi-sabi* es la belleza de las cosas imperfectas, mudables e incompletas. Es la belleza de las cosas modestas y humildes. Es la belleza de las cosas no convencionales”<sup>10</sup>.

*Wabi-sabi* combina nociones del minimalismo con características que provienen directamente de la naturaleza.

Existen tres manifestaciones principales que contiene la estética *wabi-sabi*: la ceremonia del té, en cuanto a la apreciación de la belleza rústica y modesta, la pintura de tinta *suibokuga*, simple y monocromática, y *el haiku*, en el ámbito de lo literario.

En este proyecto nos centraremos en lo que circunda a la ceremonia del té, sin profundizar demasiado en la pintura y en la escritura referentes al *wabi-sabi*.

Los principios *wabi-sabi* provienen de las ideas sobre la simplicidad, la naturalidad y la aceptación de la realidad provenientes del Budismo Zen chino y del Taoísmo. En cuanto al estado de ánimo y la materialidad, proceden de la Edad Media china (siglos IX y X), donde habitaba una melancolía y desolación que se pueden ver en la poesía y las pinturas sin color de expresión minimalista de la época. Hacia el siglo XVI, el *wabi-sabi* comenzó a consolidarse debido a su auge relacionado con la ceremonia del té, en esa época los salones de té eran lugares donde los comerciantes firmaban acuerdos, eran lugares prestigiosos y muy valorados. Es así como los objetos utilizados en la ceremonia del té tenían que tener ese carácter que hacía que todo el ritual tuviera un alma propia.

Se llevó a cabo una importante experimentación con los objetos, con el espacio arquitectónico y con el ritual en sí mismo, de esta forma todo lo que rodeaba a la ceremonia del té se hacía cada vez más importante en la sociedad japonesa. Es tal la importancia que alcanzó, que la estética *wabi-sabi* es para los japoneses lo mismo que los cánones greco-romanos para los occidentales.

Hubo otro valor añadido a este tipo de objetos, se empezó a considerar que el ermitaño que habitaba solitario en las montañas alcanzaba niveles espirituales superiores, que podían representar la belleza de la que hablaba la poesía. Este ermitaño del que hablamos renunciaba a todo valor material, vivía de la forma más simple y tosca posible, sin ornamentaciones, es decir, inconscientemente se rodeaba de objetos *wabi-sabi*. De esta forma, el valor de éstos tomó propiedades añadidas que incrementaron su valor.

La nada cobra mucha importancia en el ámbito *wabi-sabi*, se dice que la observación de un objeto *wabi-sabi*, debe ser observar la nada, la nada es a donde se debe dirigir la mente, porque la nada aportará serenidad.

“Vaciar para encontrar frente al llenar para conocer occidental. Borrar o limpiar de la memoria cual-

10 Leonard Koren, *Wabi-Sabi para artistas, diseñadores, poetas y filósofos*. Barcelona. Sd edicions, 2006, p.7.



quier indicio de lo accidental para recobrar una primitiva armonía. Recordar frente a descubrir. Recordar ese silencio primero, esa enorme vacuidad...”<sup>11</sup>.

En cuanto al término en sí, no hay una definición clara y concisa de su significado, pero sí se puede comprender a lo que alude el concepto;

**Babi alude a:**

Un modo de vida de tipo espiritual  
Lo interno y subjetivo  
Una construcción filosófica  
Acontecimientos en el espacio



**Sabi alude a:**

Objetos materiales, arte y literatura  
Lo externo y objetivo  
Un ideal estético  
Acontecimientos en el tiempo

Según los principios wabi-sabi, la verdad proviene de la observación de la naturaleza. El wabi-sabi pretende imitar a la naturaleza en todas sus facetas, por lo que extrae tres principios de ésta;

*-Todas las Cosas son Mudables.* La tendencia hacia la nada es implacable y universal. Incluso cosas que pueden parecer duras, sólidas y permanentes, solo muestran una falsa ilusión, ya que todo se *gasta*.

*-Todas las Cosas son Imperfectas.* Nada de lo que existe está libre de imperfecciones.

*-Todas las cosas son incompletas.* Todas las cosas, incluso el universo mismo, están en un estado constante, perpetuo, de transformación.

Ahora que ya conocemos lo que es la estética wabi sabi, voy a hacer hincapié en el porqué de elegir este estilo como factor más relevante en la materialización del restaurante.

Deberíamos recordar lo escrito en el presente documento cuando me refería a la filosofía yóguica, lo que pretendía era llegar a alcanzar la tranquilidad y la paz del visitante, para así, poder ser consciente del alimento. Los caminos para llegar a esa paz armoniosa eran varios, y uno de ellos tenía que ver con la funcionalidad y la estética. Es por eso que elegí el wabi-sabi como pilar fundamental en cuanto a la decoración y mobiliario del restaurante, ya que la composición armoniosa, la utilización de ciertos materiales y el proceso de construcción, influyen en el equilibrio del individuo, calmando y apaciguando.

Estoy de acuerdo con la filosofía zen en cuanto a que este tipo de objetos equilibran y dan armonía al individuo, al igual que considero que en la naturaleza está la verdad. A veces da la sensación que

11 Ana Crespo, La realidad y la mirada. El Zen en el arte contemporáneo. Madrid. Mandala, 1997, p.42.

creemos que la naturaleza está en un extremo y nosotros en otro, y a lo máximo que aspiramos es a “construir” puentes de comunicación para llegar a ella (ecología, bioproductos, energías renovables, etc.). Considero que dichos puentes son importantes y necesarios, pero la conexión con el cosmos va más allá, tiene relación con sentirse uno, y es algo que sólo se consigue mediante el contacto, mediante la comunicación directa, mediante tocar la tierra con los pies descalzos... La naturaleza somos nosotros, una entidad única y conjunta.

Las situaciones geopolíticas a las que estamos sometidos por el sistema nos alejan cada vez más de *la pachamama*<sup>12</sup>, un ejemplo es el exilio de las zonas rurales a las grandes capitales, extinguiendo las profesiones que estaban en pleno contacto con la naturaleza por su baja rentabilidad, no hay otra salida que emigrar a zonas más industrializadas. Actualmente vivimos una situación en la que los niños de las ciudades, que son la mayoría en el mundo occidental, no saben absolutamente nada acerca de los árboles, de los ríos, de los animales, del tiempo, de las piedras, etc.; ¿cómo esos niños van a llegar a la verdad de ellos mismos si han perdido toda clase de conexión natural?.

No sabemos hacia donde se dirigirá la humanidad, ni si seguirá aumentando el aislamiento o recapacitará y se dará cuenta que somos una unidad, lo que sí sabemos es que actualmente no existe dicha conexión, por lo que, si no vamos a la naturaleza, que la naturaleza venga a nosotros. Con esto me refiero a que el *wabi-sabi* puede ser la herramienta para acercar la naturaleza a la humanidad, tal como hemos visto anteriormente, posee muchas cualidades en común con lo natural, ya que su finalidad es la de representarla. De esta forma, en el cosmos y en el *wabi-sabi*, todas las cosas son cambiantes, imperfectas e incompletas. El *wabi-sabi* representa estas tres cualidades de una forma evidente, sus objetos son irregulares, asimétricos, inacabados, y lo más importante, es que al utilizar materiales tan puros, como son el hierro, la piedra, la madera, el barro..., cobran vida propia, se deterioran y evolucionan. Es así como nuestra mesa o nuestra taza contienen toda la naturaleza ante nosotros.

No conozco a nadie que se inquiete, se estrese, se angustie... al contemplar un atardecer en el mar, al dar un paseo por un frondoso bosque, al pisar la nieve en las montañas, al bañarse en un río, al tumbarse en una pradera, o simplemente, al sentarse en una piedra y observar su entorno, simplemente observar, la naturaleza nos da paz y armonía. Por esta razón no puedo decir que connoten lo mismo muebles de diseño con formas angulosas, perfectas, de colores brillantes, que objetos y muebles *wabi-sabi*.

También cabe decir que la decoración de interiores con estética *wabi-sabi* considero que, en general, se desvincula de esta filosofía milenaria. Es decir, se puede hablar de mobiliario o decoración *wabi-sabi* cuando tiene una gran influencia de esta esencia, pero no se puede asegurar que sean objetos *wabi-sabi*. Con esto quiero aclarar que los objetos que yo mostraré en mi proyecto como pertenecientes al *wabi-sabi*, son objetos que a mi parecer tienen mucho en común con esta filosofía. Ahora bien, creo que hay que diferenciar entre decir que un objeto tiene influencia *wabi-sabi*, o afirmar que es *wabi-sabi*. Mi opinión es que es una filosofía muy compleja que no se puede llegar a dominar por

---

12 La Pachamama es una deidad incaica. Es el núcleo del sistema de creencias de actuación ecológico-social entre los pueblos indígenas de los Andes Centrales de América del Sur. Es la unión con la naturaleza.



el hecho de haber leído unos cuantos libros sobre el tema, no nos podemos comparar con el creador del objeto wabi-sabi tradicional, el cual es un sabio acerca de esta filosofía, forma parte de él, tanto a nivel tradicional y cultural, como espiritual.

Resumiendo, es por todas estas razones que considero que rodearse de objetos y mobiliario *wabi-sabi* van a generar en el individuo la paz y la armonía necesarias.

En cuanto al reciclaje, cabe de decir que goza de gran importancia en el proyecto, tanto en el mobiliario y la decoración como en la asimilación de residuos. En concreto, me interesa el Arte Reciclado, se refiere al arte hecho a partir de residuos y objetos que comúnmente son considerados desechos o basura.

Se puede decir que una de las tendencias históricas más influyentes del arte reciclado actual podría ser el **arte póvera** (arte pobre). Dicha tendencia surgió en Italia en la década de 1960. Básicamente consistía en la creación de obras de arte utilizando materiales “sin valor”, ya sean hojas, piedras, barro, o utensilios que procedían de la basura. Aunque no se quedaba en la simple utilización del material, cada pieza tenía una intención propia. Es una corriente que rechaza los mass media, pretendía hacer una crítica a la comercialización del arte mediante la utilización de materiales que no valen “nada”. La diferencia está en que en ese momento se creó con la idea de hacer una crítica a la comercialización del arte pero no contenía una finalidad medioambiental.



Un artista que destacó dentro del arte póvera es Mario Merz, famoso por sus “iglús”, estructuras esféricas elaboradas de muy diferentes materiales.

Desde entonces un amplio abanico de artistas y diseñadores han utilizado la basura, lo rechazado, para otorgarle una nueva vida y cargar sus obras de significado.



Un ejemplo es **Justin Gignac**, un artista neoyorquino, que quiso probar que el packaging en nuestras sociedades es tan irresistible que cualquier persona compraría lo más insignificante si viene en un envase bonito.

En 2001 empezó a guardar la basura de las calles de Nueva York en frascos. Desde entonces ha vendido sus obras por todo el mundo.

Pero dentro del gran campo del arte y el reciclado quizás me interese más concretarme en la aplicación funcional, me refiero al reciclado aplicado al diseño de interiores y la decoración.

**Boris Bally** es un artista y diseñador industrial estadounidense. Bally es un reconocido artista con galerías en todos los estados de E.E.U.U. y en algunos países de Europa y Asia. Prácticamente desde los años 90 sus obras son reconocidas y muy valoradas. Casi desde sus comienzos Bally trabaja con

materiales reciclados, como son tuberías, armas, baldosas, hierros y sobre todo señales de tráfico. Con estos materiales ha creado piezas artísticas y piezas funcionales, tales como lámparas, posavasos, candelabros, muebles, etc.

Quizás ha aumentado el reconocimiento del artista en sus últimas creaciones, son piezas funcionales; sillas, bancos, mesas, estanterías, etc., en las que utiliza las señales de tráfico como material principal. Trabaja las chapas de las señales como si manipulara planchas de aluminio, de esta forma consigue ángulos y formas que se acercan a la perfección.



Al utilizar estos materiales, las piezas se convierten en ejemplares únicos, es así que se incrementa su valor, actualmente Bally vende sillas que abarcan desde los \$1000 hasta los \$4.500.

Considero que Bally es un ejemplo de una buena utilización del material despreciado, tanto a nivel estético como funcional. En cambio, el propósito de utilizar muebles reciclados en mi proyecto, tiene dos funciones principales: por una parte, dando nueva vida a los objetos, nos convertimos en generadores de vida y de esta forma disminuimos los residuos que el medio ambiente tiene que regenerar, y por otra parte, al no comprar objetos nuevos, nos salimos del sistema consumista en el que estamos inmersos. Por eso, cabe la duda de con qué propósito realiza Bally sus obras, puede que sea un estilo estético que está en auge en estos momentos y que es muy aceptado por la sociedad, quizás aprovecha este tirón para vender sus piezas a unos costes demasiado elevados. No sé cual es exactamente la pretensión del diseñador pero hay una evidente duda en la forma que tiene de difundir su arte.



**Mauricio Arruda**, arquitecto y diseñador brasileño, nos muestra una colección de muebles que respetan al medioambiente, en el sentido que regenerará los objetos y los transforma. Creando así una serie de muebles que según él, están inspirados en los típicos mercados brasileños.

**Debbie Wijskamp**<sup>13</sup> es una artista holandesa que realiza proyectos en disciplinas muy diferentes.

Quizá lo más relevante para mi trabajo son sus objetos y muebles de papel reciclado. Crea vajillas y utensilios de almacenaje al igual que muebles. Además los objetos resultantes son muy resistentes y duraderos, ya que el papel bien trabajado y bien secado no tiene que envidiar a muchos materiales que parecen más resistentes. Además la apariencia estética de los utensilios me recuerda mucho a la esencia wabi-sabi, esa irregularidad que manifiesta el papel, ese gris pálido..., me da una sensación de calma y elegancia a su vez.



El diseñador **Peter Marigold**, logra con sus piezas transmitir algo más que mirar a un mueble, conno-

<sup>13</sup> En este enlace se puede ver el video que muestra el proceso de la fabricación de los muebles de papel reciclado <http://www.youtube.com/watch?v=BgyXvO75yIk>

tan algo más íntimo, más luminoso, como si estuvieran cargados de alma. Marigold se aleja así de la producción en masa, reclamando la autenticidad del objeto y amoldando la funcionalidad a otros aspectos más inventivos. El artista ha sido galardonado con el premio Design Miami/Designers of the Future en 2009 e incluido en la muestra de los “Great Brits” en la Feria del Mueble de Milán en 2007, además de exhibir su trabajo en espacios como el London Design Museum.



A continuación voy a exponer otro estilo dentro del diseño de interiores, diseño *super-normal*, el cual ha marcado el proceso del proyecto de forma considerable.

Lo extra-ordinario y lo super-normal son conceptos que acuñaron Jasper Morrison y Naoto Fukusawa<sup>14</sup> en su exposición Super Normal en Twentytwentyone Store en Londres a finales de 2006.

Este tipo de diseños, se acercan a todos aquellos objetos que de manera anónima, han llegado a ocupar un lugar en nuestras vidas. Estos objetos no se respaldan de grandes campañas comerciales ni han sido diseñados por creativos de renombre, pero se han ganado su prestigio a fuerza del uso y la utilidad. Son objetos que no llaman la atención, que están diseñados pensando en el bienestar del consumidor, en su función y en su utilidad. No resultan novedosos ni atrayentes por su estética, pero su familiaridad es un gran reclamo.



Otro factor que cabe destacar de estos objetos es el de la calidad de los materiales, al estar dirigidos al bienestar del usuario, los materiales utilizados son duraderos y fiables, son productos que van a perdurar en nuestras vidas debido a que su caducidad es tardía y a que es un diseño que está exento de modas.

En cuanto a la forma de los objetos, se puede decir que tiene influencias del diseño nórdico y el japonés, se asemejan en la simplicidad y en la no utilización de colores estridentes.

Super-normal es el adjetivo que define al objeto, esas piezas que nunca llaman la atención pero cuando no están, se echan en falta.

Jasper Morrison recibió la maestría en Diseño, del Royal College of Arts en 1985 y al año siguiente abrió “Office for Desing” su estudio de creación en Londres, de la que también ahora tiene sucursal en París, desde las que desarrolla todo tipo de proyectos para infinidad de firmas internacionales. Algunos ejemplos de sus diseños son piezas como la lámpara Glo-ball (1999) y la mesa de oficina ATM (2002). Además expuestas en el MOMA de Nueva York podemos encontrar el botellero Bottle y la silla Lima.

---

14 Naoto Fukusawa, es diseñador de productos japones. Creó junto a Jasper Morrisón el concepto de diseño super-normal.

Fue el primer diseñador que realizó trabajos con corcho, fascinado por la ligereza y textura del material, creó una serie de taburetes/mesitas, posiblemente su afición por los vinos le influyó a la hora de crear esta obra.

Para Jasper Morrison, el pasado contiene más información que el futuro. Esto es punto de partida para sus diseños, donde la base de las piezas es el origen, y sobre él, se erigen los cimientos para construir nuevos objetos, sencillos, concretos pero realmente duraderos.

Tal como dice Morrison, «No quiero que el sacacorchos se parezca al reloj, ni que el teléfono se confunda con la lámpara. Diseñar no es nada especial, es un trabajo tan bueno como ser policía o cualquier otra cosa»”.

Como podemos ver, hay una tendencia actual hacia un diseño cada vez más carente de elementos superfluos. Recordemos que antiguamente, y no hace tanto tiempo, las familias compraban el mobiliario y los utensilios de sus casas después de casarse, y prácticamente durante toda su vida les rodeaban los mismos muebles. Esto se debía a que la economía no les permitía cambiar constantemente de diseño, pero también se le añadía un factor de calidad, ya que esta clase de muebles perduraban toda una vida. Debido al incremento económico de las familias, se produjo un consumo que tuvo como consecuencia que surgieran numerosos estilos de decoración. Además, como consecuencia de la bajada de precios del mobiliario y la no-perdurabilidad del material utilizado, no era de extrañar que una casa cambiara de apariencia de vez en cuando.

Pero quizás estamos en un momento en el que el diseño supernormal tenga mucho más que decir, actualmente la gente ya ha experimentado con una gran cantidad de formas, de texturas, de colores estridentes, de “metáforas del objeto” por así decirlo, se ha cansado de tanta tensión ocular. Por otra parte, las circunstancias económicas actuales pueden hacer que lleguemos a plantearnos el comprar objetos que no pasen de moda y que sean duraderos “como los de antes”, dado que quizás no vayamos a poder cambiar la decoración tan asiduamente.

Y dicho sea de paso, estamos ante un diseño que está pensando en el usuario por encima del factor consumo. En la publicidad se ha pensado y se piensa en profundidad en el usuario, pero la publicidad reflexiona sobre cómo piensa el consumidor en función de cómo actuará, es decir, de cómo manipular y convencer al usuario para que compre su producto, en ningún caso piensa en el bienestar sincero de la persona. Y ahora nos encontramos ante un diseño que pretende que no sigas consumiendo y derrochando residuos, un diseño que te ofrece un objeto amigable, sincero, transparente, sin complicaciones ni artificios, pero tampoco contiene trampas ni mentiras, es lo que hay, es lo que ves, y a mí personalmente me parece una buena decisión de compra.

Con respecto a la parte culinaria voy a resaltar dos campos que han influido de mayor forma a la hora de elaborar y presentar las recetas. Por una parte la gran influencia del cocinero inglés Jamie Oliver, y por otra parte la aplicación fotográfica a la hora de captar el plato elaborado.

La cocina es algo que me interesa desde que soy muy pequeña, supongo que el primer cocinero que

me influyó fue Carlos Arguiñano<sup>15</sup>, ya que ha convivido en nuestras casas desde que somos pequeños. Con el tiempo fui interesándome por otros cocineros, por leer libros de cocina, etc., son muchas las influencias que he podido tener en estos años, pero sin ninguna duda, Jaime Oliver es mi mayor influencia, cuando lo descubrí me vi reflejada totalmente en su manera de cocinar, es mi prototipo de cocina por excelencia. Oliver quizá se rodea de un aura de show man, pero más allá de este “tirón” comercial y televisivo, la cocina de este cocinero es puro sentimiento y pasión.

Jamie Oliver es un popular y reconocido cocinero inglés, quizás se dio a conocer más hacia el año 2000, cuando comenzó a realizar programas de cocina en la televisión. Se puede decir que crea un tipo de cocina multicultural, pero no recoge recetas de diferentes partes del mundo y las reproduce tal cual, crea a partir de lo que ha visto y ha vivido y lo fusiona con productos de la zona, y recetas más tradicionales, lo que hace que parezca que te encuentres ante la armonía culinaria en sí.

Oliver utiliza multitud de hierbas frescas en sus platos, sin reticencias ni prejuicios a la hora de utilizarlas, sin miedo al rechazo de paladares no acostumbrados a este tipo de ingredientes. Igual ocurre con las numerosas especias que utiliza, aunque no deja que las especias sean las únicas protagonistas del plato, simplemente acompañantes para crear la “gran función”.

Me identifico plenamente con este cocinero por muchas razones, algunas de ellas son la unión que tiene con el alimento en sí, prefiere que las verduras provengan de su huerto y los productos son comprados en su localidad. Cuando Oliver mira a un tomate lo hace de forma diferente al resto, siempre ve en él su hermosura, incluso si es pequeño y deformado, él ve en esa irregularidad la autenticidad. Cuando lo ves cocinar, ves a alguien que está disfrutando plenamente con lo que hace, alguien que está totalmente conectado, que hace las cosas como realmente quiere hacerlas. Cocina en los lugares más extraños, y en muchas ocasiones en medio de la naturaleza utilizando hornos auxiliares o encendiendo él mismo el fuego, es en la naturaleza donde se siente a gusto. Por estas razones no le da importancia a los utensilios de cocina ni a los modos, con una tabla y un cuchillo puede hacer maravillas, casi no necesita cucharas porque, para prácticamente todo, utiliza las manos. Al igual que Oliver, creo firmemente en el contacto puro con la cocina y el alimento, en mi modo de cocinar las manos son el utensilio principal. Me encanta ir al campo a coger setas, hacer fuego (reglamentado) y cocinar en el mismo lugar las setas recolectadas, condimentarlas y utilizar un par de hierbas comestibles encontradas en el camino, es esa la autenticidad que busco en la cocina. Dicha autenticidad produce la fusión real con el alimento, crea la consciencia más pura.

Por estas razones, Oliver, sin duda alguna, es mi ídolo gastronómico, por encima de Arzak, de Ferran Adrià, de Aduriz, y de muchos otros cocineros con unas cuantas estrellas Michelin a sus espaldas.

A continuación adjunto uno de los numerosos videos de recetas de Jaime Oliver, creo que un libro de este cocinero no tiene mucho sentido, la manera de hacer y lo que expresa su cocina se muestra viendo como crea las recetas<sup>16</sup>.

Por otra parte, otro de los campos que tienen que ver con la parte culinaria del proyecto es la fotogra-

15 Carlos Arguiñano es un popular cocinero español, conocido por emitir sus programas de cocina en la televisión desde hace mucho tiempo.

16 Video de recetas de Jamie Oliver; <http://www.xn--jamieoliverenespaol-c4b.com/2013/07/19/video-patatas-asadas-con-lomo-de-cerdo/>



fía de los platos. Actualmente, fotografiar un plato de un cocinero ya no es solo dar información sobre el plato, la fotografía cobra un papel muy importante y puede revelar muchas connotaciones que apoyarán la intención del cocinero en la receta. De hecho, actualmente se está incrementando el valor hacia la estética culinaria, cada vez se está ampliando más una corriente que se dirige a la fotografía y el estilismo gastronómico. Son muchos los artistas de los que podríamos hablar en este campo, ya porque trabajan en la gastronomía en su totalidad o como parte de su obra. Algunos de ellos son; Matias Perez Llera, Pere Espinosa, Manel Cuadro, Mitch Feinberg, David Loftus (fotógrafo de Jaime Oliver), Keiko Oikawa, Marcus Nillson, David Munns, Bill Brady, Helen Dujardin, Clare Barboza, Michael Ray, Penny de los Santos, Carl Warner. A continuación hablaré de una de ellas por atraerme de una forma especial y tener más en común con mi trabajo;

**Katie Quinn Davies** es una fotógrafa y bloguera australiana de reconocido trabajo, de hecho, entre otros, este año le han otorgado el premio James Beard Awards en la categoría de fotografía gastronómica.

Su estilo destaca por crear una atmósfera hogareña y realista, hogareña en cuanto a los utensilios utilizados y su disposición, y naturalista en el sentido en que los platos a veces están a medio comer, o se pueden ver migas y cubiertos utilizados. Todo esto lo envuelve con una luz tenue y blanquecina que hace que cree un halo de romanticismo en sus fotografías.



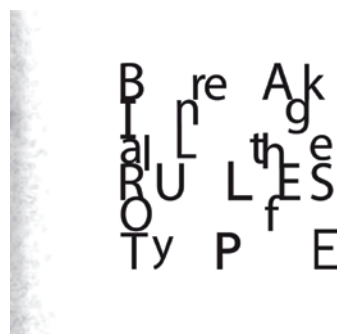
**Chema Madoz** es un referente que ha influido de forma muy directa en cuanto a la identidad corporativa del restaurante. Madoz es un fotógrafo español de reconocido prestigio. El artista recibió el Premio Nacional de Fotografía en el año 2000. Destaca por sus trabajos surrealistas en blanco y negro y su obra emerge de innovadores juegos de imaginación.



En concreto, la disponibilidad de las cartas de comida y las cartas instructivas, que forman parte de la identidad corporativa del restaurante, están dispuestas en las mesas haciendo referencia a una de las fotografías de Madoz. A continuación mostraré la fotografía en cuestión, a lo largo del proyecto veremos como se ha resuelto esa parte de la identidad corporativa inspirada en esta imagen.

Aludo a **David Carson**, como diseñador y tipógrafo, en el sentido en el que la tipografía tiene un papel fundamental en sus diseños. No utiliza los “tipos” como complemento, sino que les da la mayor importancia, de esta forma juega y compone las letras otorgándoles un significado propio.

Gordon Matta Clark fue un artista estadounidense, de ascendencia chilena, que exploró diferentes modos de intervención arquitect-



tónica. La mayoría de su obra se creó en los años 60 y 70. Se le reconoce principalmente por sus «building cuts» o «cortes de edificios».

En 1971, Matta-Clark junto a Carol Gooden funda “Food”, en el SoHo de Nueva York, es un restaurante dirigido y atendido por artistas. El restaurante destacaba por ser un comedor de eventos con una cocina abierta, se caracterizaba por resaltar el espíritu de celebrar el acto de cocinar y compartir. El restaurante paso a ser el lugar central de encuentro para artistas, lo que generó una gran cantidad de acciones y movimientos artísticos dentro y fuera del local. En ocasiones se gravaban las veladas y casi se puede decir que se convertían en obras artísticas.

A continuación muestro un documental dirigido por el propio Matta Clark en el que se puede ver el proceso de como funcionaba el local, desde la compra en el mercado de los alimentos hasta el momento en el que todos los comensales-artistas se encuentran en el local<sup>17</sup>.

**Matta Clark** y su proyecto culinario influyeron de forma importante en mi proyecto, sobre todo en cuanto al amplio sentido que se le puede dar a un restaurante. Creemos que un restaurante es un lugar donde solo se puede comer, pero puede existir algo que vaya más allá, algo que atravesase esta idea plana de restaurante. En este sentido, el artista me abrió la mente para poder hacer algo más expresivo, más dinámico, más amplio, con una idea mucho más profunda y completa. Matta Clark



entendía su restaurante como un evento en sí, asimilaba el comer, como un acto colectivo abierto a una gran variedad de manifestaciones artísticas. Convertía el restaurante en el salón de su casa, parecía que los comensales eran amigos que venían a visitarle, y él cocinaba para ellos con calma y bienestar, y donde los amigos-comensales se sentían liberados para poder expresar lo que quisieran, y es así como el local se convirtió en un acto artístico en sí.

Abierto este campo, comencé a investigar sobre otro tipo de restaurantes en los que se sintiera el comer de una forma diferente, uno de ellos fue el restaurante Dans le Noir, ubicado en Barcelona.

En este restaurante se come a oscuras, por un día te haces pasar por la piel de una persona ciega y es ahí donde empieza una experiencia única y diferente en cuanto a como te enfrentas al alimento.

En Dans le Noir, los camareros no son camareros, son guías, y además ellos son invidentes de verdad, son el apoyo del grupo guiándolos y acompañándolos en el viaje. Dentro del restaurante se crea un clima diferente, es así como se crean lazos comunicativos mayores que en otro tipo de restaurantes, en esos momentos los comensales pasan por las mismas dificultades y experiencias y eso les une a todos. Por otra parte, te encuentras ante el alimento de una forma nueva y diferente, el paladar disfruta y estudia mucho más detenidamente cada bocado, intentando averiguar qué estás comiendo, estoy segura que esos sabores se mantendrán en la memoria mucho más tiempo, ya que se les ha dado una dedicación que no se le da habitualmente.

En este sentido, aparte de por el juego que se crea, el restaurante tiene algo en común con mi proyecto, y es, que solo se puede comer con las manos. Quizás la finalidad no es la misma, en el proyecto comer

17 Documental dirigido por Matta Clark: [http://www.ubu.com/film/gmc\\_food.html](http://www.ubu.com/film/gmc_food.html)

con las manos alude más a un juego y a encontrarse en contacto directo con la comida, mientras que este restaurante barcelonés juega más con la apreciación de los sentidos<sup>18</sup>.

En cuanto a la parte más dinámica (juego) que incorporo al restaurante, podemos ver cómo a lo largo de la historia han sido muchos los filósofos y pensadores que han reflexionado sobre el juego y la parte lúdico-festiva de la condición humana, y en cómo afecta sobre ésta. Así, por ejemplo, Hegel dice que el juego, en su indiferencia y su mayor ligereza, es la seriedad sublime y la única verdadera. Y Nietzsche afirma en *Ecce Homo*: ‘no conozco otro modo de tratar las grandes tareas que el juego’.

Jugando, el arte de vanguardia consiguió romper las rígidas normas académicas que hasta el siglo XIX habían definido al arte, y lo hizo con la clara pretensión de acercar el arte a la vida: los fauvistas jugaron con los colores, los cubistas con formas y dimensiones, los futuristas lo hicieron con las palabras, hasta llegar a Dadá, que jugó con todo.

Quién hace una concreción en cuanto al juego y al dinamismo a la hora de enfrentarse al arte es Hans-Georg Gadamer (1900–2002). Fue un filósofo alemán especialmente conocido por su obra *Verdad y método*. En cuanto a la experiencia estética<sup>19</sup>, Gadamer cree que solo puede ocurrir en el caso en el que el sujeto y el objeto (obra de arte), sean homogéneos, es decir, el espectador de la obra se introduzca de una manera tal con el resultado artístico, que formen una unidad. Para llegar a esta pretensión, según el filósofo alemán, se necesita el juego, es una noción englobante en la que el sujeto se ve sometido a los vaivenes y avatares de la trama. Es así como se disuelve la figura del sujeto y el objeto bajo el juego, de igual forma, bajo esta condición, la temporalidad desaparece, no existe experiencia estética con temporalidad. En cuanto a esta no-temporalidad de la experiencia estética, Gadamer la denomina fiesta, ya que es una ruptura dentro de la noción cotidiana de temporalidad, lo asemeja al concepto de fiesta, en el sentido en el que se produce una absorción tal que provoca en el sujeto la atemporalidad, algo que ocurre en los momentos más festivos y desinhibidos de la vida, en momentos de disfrute.

Estas ideas se aplican al proyecto en cuanto a que nos encontramos ante una obra artística, ante la obra total, y la forma de fusionarse con dicha obra, considero que es necesaria para que el sujeto se sienta involucrado y pueda disfrutar la experiencia de una forma plena. Esta idea se une a la de la filosofía yóguica, mencionada anteriormente en el presente texto, en la que esta parte de juego crea el equilibrio y la armonía necesarias en el individuo para que se produzca la consciencia.

Voy a aplicar estas ideas en el restaurante de forma que haya unas instrucciones que el visitante deba seguir, como si se tratase de un juego de mesa. Estas indicaciones, harán que el sujeto se involucre y deambule sobre la obra, en conclusión, sienta la homogeneidad de ser uno.

---

18 En este video se puede ver la experiencia de cenar una noche en el Dans le Noir: <http://www.youtube.com/watch?v=EthRcNPtORw>

19 Experiencia estética es la experimentación vital que le puede ocurrir al sujeto al admirar una obra artística.



#### 4. Descripción de la propuesta en términos de los resultados obtenidos y el proceso seguido.

En cuanto a la obra material que abarca el proyecto, cabe destacar tres apartados; identidad corporativa y señalética, mobiliario y decoración, y la elaboración de algunas de las recetas de la carta.

Dentro de la identidad corporativa, he realizado el logotipo, las tarjetas de visita, las tarjetas selladoras, la carta de comida, las instrucciones de uso del restaurante, y el cartel de la fachada del edificio. La señalética la forman las indicaciones de baños, baño femenino, baño masculino, ventana de salida y ventana de entrada.

Dentro del mobiliario, he recopilado algunos muebles acordes con los estilos artísticos mencionados en el presente documento, así mismo he realizado el diseño y la elaboración de otros muebles y objetos acordes a estos estilos artísticos. También he elaborado un plano del local mostrando la distribución de éste.

He elaborado la carta de comida, con recetas propias, algunas de ellas las he elaborado y he realizado las fotografías de tales platos.

El logotipo del restaurante consta de una imagen en la parte superior y de texto (nombre del restaurante más la leyenda) en la parte inferior.

La imagen hace referencia a una vasija de almacenaje de alimentos o de cocción de éstos. El objeto aparece semi acabado y con trazos irregulares, esto es debido a que hace referencia a la estética *wabi-sabi*, la cual toma un gran valor en el proyecto. Dicha estética defiende un objeto irregular y donde el paso del tiempo y los materiales naturales cobran protagonismo.

En el interior de la vasija unas líneas abstractas, por una parte completan al objeto, y, por otra, hacen referencia al globo terráqueo, es así como se hace un guiño a la multiculturalidad y a los conceptos dispares que forman el restaurante.

Las líneas final en blanco y negro y el fondo blanco hacen referencia a una simplicidad que connotan la sencillez, la limpieza, la elegancia, la profesionalidad y el dinamismo que contiene el restaurante.

En cuanto a la elección de la tipografía, elegí estos tipos con el objetivo de transmitir sencillez y profesionalidad. Por una parte tienen los rasgos clarificadores de una tipografía de palo seco, y, de igual forma, poseen formas geométricas y remates en algunos tipos, esto borra la formalidad excesiva y el hermetismo de tipografías de palo seco como la Helvética.

En el primer boceto del logotipo aparecía la vasija de forma más definida, acercándose de forma más directa al objeto al que hace referencia. El objeto resalta ya que coloca sobre una mancha de color negro. El problema de este logotipo era que al encajarlo en un cuadrado negro connotaba aspectos

de hermetismo y encerramiento, aspectos que no quería que transmitiera el restaurante, por lo que fue descartado. A continuación muestro también la imagen original de la vasija con la que se parte la ejecución del logotipo:



**El Restaurante  
Antropofago**



**Restaurante  
Antropófago**  
una experiencia vital



**El Restaurante  
Antropófago**  
una experiencia vital

Descartando esta opción comencé a experimentar con el objeto, en un momento utilicé solamente algunos trazos abstractos, de esta forma hacía referencia a la flexibilidad y a la irregularidad que pretendía que tuviera el restaurante, también hacía referencia a una simplicidad y minimalismo que me resultaban acordes con el concepto. El problema de estos logotipos era la difícil identificación con el concepto, ya que tenía un nombre poco corriente, si le añadimos una imagen abstracta considero que se perdía demasiado el significado.

Decidí seguir jugando con la idea de vasija, y llegué a un resultado abierto y que a la vez hacía referencia a la irregularidad, a la autenticidad del desperfecto y a la multiculturalidad.

A continuación muestro algunos de los bocetos del logotipo:



restaurante  
antropófago  
una experiencia vital



restaurante  
antropófago  
una experiencia vital



restaurante  
antropófago  
una experiencia vital



restaurante  
antropófago  
una experiencia vital



restaurante  
naturófago  
una experiencia vital



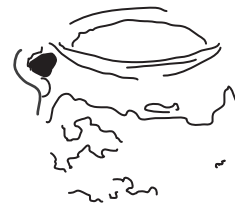
restaurante  
antropófago  
una experiencia vital



**Restaurante  
Antropófago**  
una experiencia vital

En cuanto al nombre del restaurante, ya hemos mencionado en el presente documento el origen de dicho nombre y el porqué de su elección. Probé otros nombres aparte del elegido, quizás me inquietaba la asimilación por parte del público de un concepto que puede hacer referencia al canibalismo. Después de darle muchas vueltas llegué a la conclusión de que era un nombre que llamaba la atención. De que era un aspecto diferencial destacable en el sector y de que contenía cierto misticismo que rodeaba al restaurante de un aura especial. Sé que es un nombre arriesgado pero creo que puede funcionar de forma positiva en la aceptación de éste.

Lo que sí que fui transformando es la concreción del nombre. En un principio se iba a denominar “Restaurante Antropófago” e iba a contener una leyenda que decía “Una experiencia vital”. Creía que la leyenda acompañaba a aclarar lo que se iba a ver en el interior. Pero más tarde, llegué a la conclusión de que utilizando el nombre completo al que hace referencia, aclaraba más, aunque la mayoría de las personas no sepan a qué se refiere concretamente el Manifiesto Antropófago. El problema era que utilizar el nombre “Restaurante Manifiesto Antropófago”, resultaba muy largo, complicado y de difícil retención. Por eso, es que decidí eliminar la leyenda anterior y sustituirla por “El restaurante”, de esta forma se completa la información acerca de qué se trata. Es así como queda el nombre “Manifiesto Antropófago” y la leyenda “El restaurante”. En cuanto a la leyenda, el hecho de utilizar el artículo precediendo al nombre, hace referencia a un sentido único, aumenta la importancia de éste y le da un valor añadido.



**m a n i f i e s t o  
a n t r o p ó f a g o**

EL RESTAURANTE

En el interior del local aparecerá el documento del manifiesto antropófago, para que en el caso de saber el origen de dicho nombre, se pueda leer.

A la derecha muestro el logotipo definitivo, el cual se ha elaborado con el programa Adobe Illustrator:

Una vez que tenía claro la imagen del restaurante, me dispuse a realizar las aplicaciones de marca.

Desde el principio tenía claro que buscaba la autenticidad y la irregularidad, por esto pensé que en las tarjetas no apareciera el logotipo impreso, sino que fuera estampado con un sello. De esta forma se crearán trazos irregulares según la cantidad de tinta, y la disposición en el formato variará ya que el proceso manual no garantiza una posición uniforme de la imagen.

Ya que el logotipo es en blanco y negro, y muchas de las aplicaciones que más tarde veremos también lo son, pretendía añadir un juego de color, una variedad en cuanto a la uniformidad de la imagen de marca. Por estas razones decidí que en la tarjeta hubiese impresa una mancha de color, sobre la que posteriormente se estamparía el sello con el logotipo. Además de la mancha de color, también aparecería impreso el contacto del restaurante, básicamente es por obtener una mayor legibilidad en datos que considero importantes, dado el menor tamaño si lo estampáramos con el sello podría perder su legibilidad. Además, en cuanto a las manchas de color, añadí un juego, en el sentido en el que hay tres colores diferentes, así se crea una gama de tarjetas más amplia y dinámica. Estos colores son suaves y poco agresivos, con una saturación muy baja. Por una parte, la razón es la legibilidad del logotipo, ya que si lo estampáramos sobre colores más saturados no contrataría. Por otra parte, son colores que hacen referencia al concepto “total” del restaurante, colores más cercanos a la naturaleza y a otorgar tranquilidad al espacio.

A continuación muestro los prototipos definitivos:

### Tarjetas definitivas

Tamaño de 50x85mm

Tintas Pantone 3935C (80% de saturación), 2375C (80% de saturación), 2965 (20% de saturación).

Habrà 3 tipos de tarjetas variando el color.

Tipografía Monaco a 8 puntos.



En la tarjeta aparecerà impresa la tinta plana más el texto informativo, el logotipo se incorporará posteriormente estampándolo mediante un sello.

Impresas sobre papel reciclado blanco.

Siguiendo la uniformidad de las aplicaciones impresas en soporte de papel, realizamos las tarjetas selladoras con la misma estética que las tarjetas de visita.

La función de las tarjetas selladoras, es la de que cuando el comensal vaya a pedir bebidas a la barra o sopa en el fuego central, se le sellará dicha tarjeta, las tarjetas son amplias y los sellos serán pequeños, así que cabrán unos cuantos sellos en cada tarjeta, en el caso de que no hubiese más espacio, se le daría al cliente una segunda tarjeta. Cada sello se corresponderá con cada tipo de producto, variando así el precio.

En cuanto a la elección del material, tenía que reflejar unas funciones concretas, que eran las de poseer cierta rigidez, con el objetivo de estampar los sellos sin que se pudiera romper el material, es por eso que el cartoncillo (planchas de cartón fino), cumple estas funciones, además, el gris que otorga el material añade un aspecto más imperfecto al acabado.

### Tarjetas Selladoras

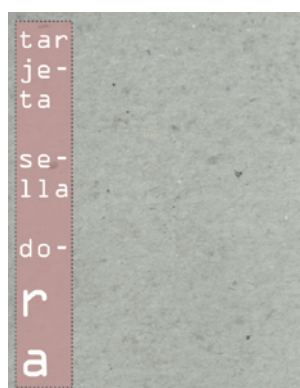
Tamaño de 100x130mm

Tintas Pantone 3935C (80% de saturación), 2375C (80% de saturación), 2965 (20% de saturación).

Habrà 3 tipos de tarjetas selladoras, variando según el color.

Tipografía OCR A Std a 48 puntos.

Impresa sobre cartoncillo reciclado.



Utópicamente el restaurante Manifiesto Antropófago estará ubicado en la ciudad de Huesca (Aragón), en concreto en el casco antiguo de la ciudad. La calle en la que está situado, es estrecha con casas irregulares de poca altura, acordes con construcciones antiguas características de los cascos antiguos de las ciudades. Estos factores también son intencionados, me gusta este tipo de barrio, la gente es más familiar, las casas son más bonitas, no hay tantos coches ni ruidos, pero además contrasta de forma curiosa con el tipo de local elegido. Este local es una antigua fábrica del siglo XIX. Es un espacio muy amplio pero no tan frío como una nave u otro gran espacio, y el añadido de un barrio cálido aminora esa frialdad. Actualmente el edificio está deshabitado.



En cuanto a la disposición del cartel de la entrada, se utiliza la perpendicularidad para poder ser divisado desde ambos extremos de la calle, al ser una calle estrecha, la visualización frontal es dificultosa y pasaría desapercibido.

El soporte utilizado es una forja de hierro desde la que cuelga una chapa de fondo blanco donde va impreso el logotipo del restaurante. Para su prototipado he utilizado el programa Adobe Illustrator y Adobe Photoshop. A la derecha muestro el montaje de la colocación del cartel en la fachada del edificio comentado anteriormente.

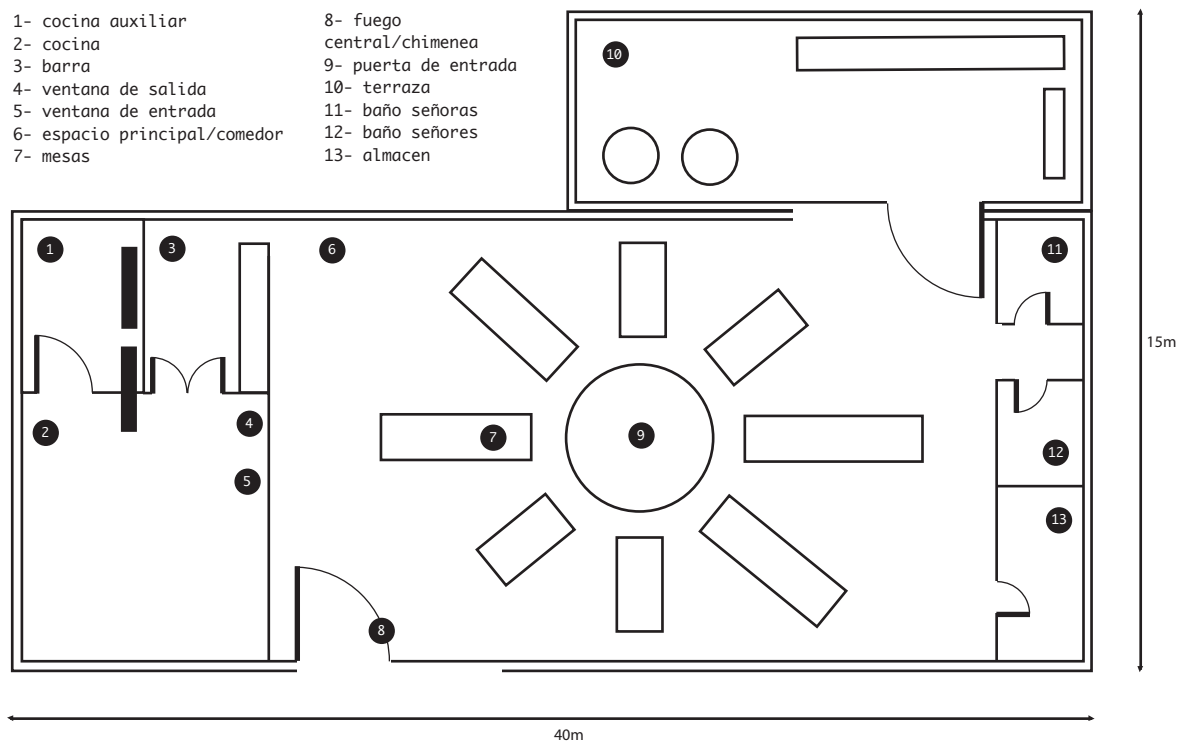
A continuación voy a hacer referencia a la distribución del local.

Nos encontramos ante un local amplio con un espacioso comedor. Al entrar vemos el comedor. El cual está dispuesto de manera circular, en el centro hay una gran chimenea abierta, la salida de humos se encuentra justo encima. Alrededor del fuego se disponen mesas muy largas de madera. Las mesas están preparadas para ser compartidas, si es el caso.

En la parte izquierda se encuentra la cocina, desde donde se abren dos ventanas, la ventana de salida (donde se da la comida) y la ventana de entrada (donde se dejan los platos sucios). A continuación vemos la barra, donde se puede ir a pedir las bebidas. El local también dispone de una terraza donde se puede tomar el café o té, o incluso se puede utilizar para comer en verano.

El local elegido es amplio, pero no por ello tiene que ser frío. El fuego central, los objetos y muebles utilizados, el dinamismo en cuanto al servicio... hacen que sea un local agradable y cálido para los comensales.

En la siguiente imagen muestro el interior del local:



La **señalética** abarca las indicaciones de los baños (plural y ambos sexos), y las ventanas de salida y entrada por donde se recoge y se deja la comida.

Para el soporte señalético se ha utilizado platos de vajilla. Por una parte hace referencia al restaurante en sí, y por otra me ha parecido una forma de reutilizar vajillas viejas, atendiendo al concepto de reciclaje en el que se basa la realización del proyecto. Además en cuanto a la estética creo que llama la atención, acentuada por el contraste entre el pictograma en negro y el fondo blanco. A continuación se van a mostrar los prototipos, he utilizado papel adhesivo impreso, a continuación lo adherí al plato de vajilla. En la señal definitiva, como indicaré más adelante, se utilizará vinilo adhesivo sobre el objeto, de esta forma alcanza acabados más limpios y profesionales.

En cuanto a los pictogramas, se trata de iconos clásicos, no se le añade un carácter más innovador, ya que considero que utilizando un soporte que da información por si solo, el añadir más factores a la señalética haría que se solapara la información produciendo confusión.

## Señalética

Tamaño de 250x250mm

Tintas Pantone Black C sobre vinilo adhesivo.

Tipografía OCR A Std a 48 puntos.

Soporte: plato blanco de cerámica.

Las señales se instalarán en la pared, a 300 mm de la puerta





y a 1.70 m de altura.

Señal WC

Señal WC femenino

Señal WC masculino

Señal ventana de entrada

Señal ventana de salida



Utilizando el mismo método de señalización utilizamos los platos como soporte para realizar la carta de comida y las tarjetas instructivas.

En cuanto a la disposición de la carta y las instrucciones de uso del restaurante, utilizamos una alcantarilla de soporte. De esta forma hacemos referencia a una fotografía del artista Chema Madoz, donde se lleva a cabo una metáfora entre la alcantarilla de la calle y el escurridor de platos.

Este guiño al artista será reconocido por los que hayan visto esta fotografía, y en cualquier caso, es un soporte reciclado, ya que pueden ser alcantarillas en desuso. El soporte con los platos se situará en el centro de cada mesa, al ser mesas de grandes dimensiones no molestará a los comensales. Es un soporte pesado, lo que impedirá el cambio de lugar de éste, de igual forma los platos no peligran ya que encajan a la perfección en la alcantarilla y no corren el riesgo de caer.



Los platos que contendrá el soporte son cinco, dos de ellos forman la carta de comida y los otros tres las instrucciones de uso. Cada plato lleva colocado en la parte superior un número (del uno al cinco), que refleja el orden de disposición y lectura de los platos.

Tanto en la carta de comida como en las instrucciones de uso, las tipografías utilizadas son OCR A Std a cuerpo 18 para los titulares y Monaco a cuerpo 10 para los textos. El tamaño presentado es al 100%. El tamaño total del vinilo es de 140x140mm.

El texto está dispuesto de la misma forma que se vería en el momento en el que el vinilo se colocará sobre el plato como hemos visto anteriormente. Como podemos leer en las instrucciones, el camare-



ro juega un papel diferencial, se aleja de la figura de servidumbre para convertirse en un guía, en un apoyo al comensal. Es así como el visitante toma mayor papel en esta clase de servicio, ya que es él quién puede cocinar su propia comida, es quién va a pedir la bebida o a recoger sus platos. Quizás pueda parecer una carga pesada, pero por una parte, nos alejamos de un sistema servicial (transformando las funciones del camarero), nos encontramos ante un lugar en el que todos somos lo mismo, se deja a parte el sentido de adoración hacía el comensal para crear un ambiente de igualdad y de amistad. El visitante percibe estas cualidades, esta como en su casa, por lo que no le importará levantarse a dejar los platos si a cambio le tratan como un amigo, le dejan cocinar o deambular a su libre albedrío por el local, y sobre todo, le dejan comer con las manos. Este factor me parece muy importante en cuanto a las instrucciones, ya que hace que los comensales se olviden de los protocolos habituales en nuestra sociedad, y se diviertan, se rían y se ensucien, porque el alimento hay que sentirlo, incluso el contacto con él. Con estas pautas comentadas anteriormente, y especialmente con la desvinculación del camarero a sus funciones más corrientes pretende ejercer una acción que se desvincule con el Mercado Mundial y con el sistema impuesto en cuanto a la desfragmentación de clases, es así como hago referencia a el término ecosofía social, extraído del libro *Las 3 ecologías*, de Félix Guattari:

“La ecosofía social consistirá, pues, en desarrollar prácticas específicas que tiendan a modificar y a reinventar formas de ser en el seno de la pareja, en el seno de la familia, del contexto urbano, del trabajo, etcétera. Por supuesto, sería inconcebible pretender volver a fórmulas anteriores, que corresponden a períodos en los que a la vez la densidad demográfica era más débil y la densidad de las relaciones sociales más fuerte que en la actualidad. Pero se tratará de reconstruir literalmente el conjunto de las modalidades del ser-en-grupo... no nos limitaremos a recomendaciones generales, sino que emplearemos prácticas efectivas de experimentación tanto a los niveles microsociales como a mayores escalas institucionales”<sup>1</sup>.

¡¡Bienvenido a un gran viaje  
gastronómico!!

in  
s-  
tr  
uc  
ci  
o-  
ne  
s  
de  
us  
o

Lo primero es leer esta carta de instrucciones, a partir de ahí, solo tienes que disfrutar de una experiencia diferente, de una experiencia vital.

1. El camarero/a vendrá a tomar nota de lo que quieras comer, y regresará para anotar los postres en el caso de ser avisado.
2. En el centro de la mesa hay tizas con las que puedes decorar tus vasos y tazas a tu antojo. ¡¡A crear!!
3. Cuando la comida que has pedido esté lista, oirás por el altavoz el número de tu mesa, tendrás que acudir a la ventana de la cocina donde indica “Comida de Salida” para poder recogerla.
4. Si has pedido bandejas de verduras o carnes crudas, tendrás que ir al fuego central para asarlo tu mismo/a. Puedes pedir ayuda al señor/ra del fuego.

A continuación vamos a ver el diseño de las instrucciones en el vinilo antes de adherirlo al plato. Es así como podemos leer las instrucciones que deberá llevar a cabo el comensal.

1 Félix Guattari, *Las tres ecologías*, PRE-TEXTOS, 2000, p. 42.



5: Puedes servirte tu mismo las deliciosas sopas que están en las perolas del fuego central.

6. ¡¡AQUÍ SE COME CON LAS MANOS!! No hay cubiertos.

7. Si prefieres utilizar cubiertos, puedes cogerlos del armario de al lado de la cocina, al igual que aceite, sal, servilletas, palillos o lo que necesites, ¡¡estás en tu casa!!.

8. Para pedir bebidas o cafés, tienes que dirigirte a la barra con la tarjeta selladora, con cada consumición se sellará la tarjeta, al igual que cuando te sirves sopa. ¡¡SIEMPRE LLEVAR LA TARJETA SELLADORA ENCIMA!! Se debe mostrar al final de la comida en la caja.

9. Cuando termines de comer, en el caso de que te apetezca un postre, debes encender la vela verde del extremo de la mesa, así el camarero/a te podrá venir a tomar nota.

10. Tienes que recoger los platos tu mismo/a.  
Hay que llevarlos a la ventana de la cocina donde pone, "Comida de entrada".

11. Si necesitas alguna otra cosa puedes avisar al camarero encendiendo la vela verde, tienes que acordarte de apagarla cuando ya no necesites nada.

12. Las mesas son grandes. Están preparadas para compartirlas si se da la ocasión. ¡¡Es una oportunidad para conocer gente nueva!!

13. Dicho todo esto, solo queda jugar, disfrutar, habitar un espacio diferente, sentirte como en tu propia casa, ser libre para, cumpliendo estas pautas, hacer lo que se quiera y como se quiera.

¡¡ES IMPRESCINDIBLE PASARLO BIEN!!

Los platos que se van a servir destacan por su variedad, no se trata de un tipo de cocina con un origen cultural concreto, se pueden degustar platos con influencias marroquíes, asiáticas, regionales, etc.. Estos platos tienen en común el proceso con el que se cocinan. Generalmente no se utilizan técnicas culinarias demasiado sofisticadas, se trata más de cocinar con las manos, sintiendo los alimentos, se trata de improvisar y de utilizar las cantidades “a ojo”, dentro de lo posible. Pretendo al fin y al cabo, escuchar la cocina, y si es así, te habla, y entonces ya no hay nada que pueda salir mal.

También considero importante que los productos dentro de lo posible sean de temporada. En el restaurante crearemos una carta por estación, de forma que se adapte a los productos del momento. Así mismo intentaremos que la mayoría de los productos sean del mercado local, hablaremos directamente con los productores de la zona, evitando así los intermediarios

A continuación muestro la carta del restaurante, compuesta por dos vinilos. Tanto en la carta de comida como en las instrucciones de uso, las tipografías utilizadas son OCR A Std a cuerpo 18 para los titulares y Monaco a cuerpo 10 para los textos. El tamaño presentado es al 100%. El tamaño total del vinilo es de 140x140mm.

	endibias con granada, pasas, frutos secos, costrones de pan y panceta, con vinagreta de mil y mostaza
pa	sopa de cebolla con hojas de salvia cru-
ra	jientes
	tartar de alcachofas crujientes con jamón
co	espárragos trigueros con fresas y queso curado
me	pan redondo relleno de quesos al horno (fondue)
r	empanadillas de harina de arroz al vapor, rellenas de champiñones y jengibre fresco macerados con zumo de naranja
	bandeja de hortalizas crudas variadas para asar en parrilla (elegir gr.)
	cusús con castañas y orejones de Calanda
	conejo con variado de borrajas y ajaceite
	kebab con humus, ensalada y tortillas de trigo
	bandeja de carnes crudas para asar en la parrilla (elegir gr.)

po pastel de calabaza con gelatina de crema de  
 orujo  
 s-  
 tr buñuelos de manzana  
 es tarta de nueces y mascarpone  
 tarta tatín de frutas de la temporada  
 mousse de chocolate de Benabarre con clavo y canela

in infusiones de salvia, poleo menta, hinojo, jengi-  
 fu bre con menta, tomillo, tila, manzanilla con li-  
 món, sauco y raíz de regaliz  
 si té verde con hierbabuena, té verde con meloco-  
 o- tón, té azul con algas, té negro con clavo Y  
 ne roibos con canela  
 s

Después de haber leído la carta voy a mostrar la elaboración y la fotografía de algunas de las recetas cocinadas para el menú.

Previamente a la realización de los platos investigué acerca del mundo culinario; libros de recetas, diferentes cocineros, tipos de cocina multicultural, etc. Posteriormente a esta fase de investigación iba pensando y experimentando, hasta dar con las recetas seleccionadas.

De igual forma, la fotografía posterior a la elaboración del plato ha tenido su proceso de investigación y su planteamiento a nivel formal, incluyendo también las intenciones que pretendo transmitir con la imagen. Como ya hemos visto en el apartado de referentes, son muchos los fotógrafos especializados en este campo fotográfico, no he querido hacer una simple fotografía informativa, sino que he pretendido dar más connotaciones al plato apoyándolo en la fotografía. En este caso, en las imágenes se puede ver la utilización de ciertos objetos y utensilios, los cuales no han sido elegidos al azar, todos ellos son antiguos, están hechos de materiales muy cercanos a la naturales, o tienen un aspecto rústico. Al acompañar la foto de algunos de los propios ingredientes del plato, garantizamos una elaboración de productos frescos y de calidad.

Vamos a ir viendo en cada receta, una fotografía de vista cenital con un encuadre más amplio, otra de primerísimo primer plano en la que cambia su angulación según el plato, y la receta escaneada que hace referencia a mi propio cuaderno de recetas de cocina. En el catálogo recopilatorio de la obra,

aparecerán las tres imágenes en cada receta, dos fotografías del plato y la imagen de los ingredientes y una escueta descripción de la receta.

### ESPÁRRAGOS TRÍQUEROS CON FRESAS

- Los espárragos se cocen unos minutos en un molde circular para que cojan forma redonda. Después se hacen a la plancha. Al emplatar se le añade sal Maldon.
- En el plato se añaden fresas y un queso curado.
- Para decorar se utiliza semillas de amapola.

#### INGREDIENTES

- espárragos trigueros
- fresas
- queso curado
- semillas de amapola
- sal Maldon
- pimienta.

Todas las fotografías se han realizado con luz natural. Posteriormente cada fotografía ha sido retocada con el programa Adobe Photoshop. El retoque general que se ha ejecutado a cada imagen es un cierto desequilibrio del color y el incremento de la saturación y el contraste. El objetivo de este tipo de retoque es intensificar el color de la fotografía aumentando así su saturación. Elegí este tipo de retoque porque considero que la fotografía gastronómica lo requiere, el color del alimento es algo que debe resaltar en una fotografía de este tipo.

f/ 3,5 v.o. 1/60, ISO 100.

f/ 8, v.o. 1/30, ISO 100.



f/ 8 v.o. 1/125, ISO 200.



f/ 4 v.o. 1/200, ISO 200.



### FONDUE DE PAN

- Se abre el pan por la parte superior y se rellena de quesos. Antes se debe vaciar la miga del pan.
- Al Horno una media hora a 200°C.
- Se le acompaña con hojas de Salvia fritas y mermelada de higos.

#### INGREDIENTES

- 1 pan redondo
- Quesos al gusto
- mermelada de higos
  - ↳ azúcar moreno
  - higos
  - zumo de 1/2 limón
- hojas de salvia
- aceite



A continuación voy a mostrar algunas imágenes del proceso de la siguiente receta. Se puede ver el proceso del relleno, la masa hecha con harina de arroz reposando, las empanadillas mientras se están cociendo al vapor, y algunos de los ingredientes en el momento de elaboración de la salsa.



f/ 9 v.o. 1/20, ISO 200.

EMPANADILLAS  
AL  
VAPOR

---

→ Empanadillas de harina de arroz y huevo hechas al vapor.

→ Están rellenas de champiñones macerados con zumo de naranja, después se sofríen los champiñones con jengibre fresco.

→ Para la salsa se utiliza la salsa que desprende el champiñon con salsa de soja, vinagre balsámico y azúcar

INGREDIENTES

→ Para la masa	→ Para el relleno
- harina de arroz	- zumo de 1/2 naranja
- aceite	- champiñones frescos
- agua	- jengibre fresco
- 1 huevo	- sal, pimienta

→ Para la salsa

- jugo de cocción de champiñones
- salsa de soja
- vinagre balsámico
- azúcar



f/ 9 v.o. 1/30, ISO 200.



f/ 3,5 v.o. 1/60, ISO 200.



f/ 3,5 v.o. 1/100, ISO 200.



CONEJO CON BORRAJAS Y AJACITE

→ Primero se hace el conejo guisado, con su sofrito de verduras y su buen rato en la olla.

→ Cocemos y trituramos las borrajas, hacemos un puré de patatas espeso y se añade, creando una pasta algo sólida.

→ Preparamos el ajacite que se hace batiendo aceite, huevo y ajo

INGREDIENTES

- conejo
- verduras (pimiento, cebolla, ajo, tomate)
- borrajas
- patatas
- leche
- un huevo
- aceite
- ajo
- sal, pimienta
- laurel

A continuación voy a mostrar algunas imágenes del proceso de la siguiente receta. En la primera imagen se ve cómo estoy sofriendo la ternera con las verduras, antes de echar el agua. En la segunda imagen se ve la cesta de cocinar al vapor, debajo está la cazuela con la ternera y las verduras, y en la parte de la cesta se coloca el cus-cús para que se vaya cociendo con el vapor que desprende el guiso.



CUS-CUS DE CASTAÑAS Y OREJONES DE CALANDA

→ Se añade en una cazuela los dados de ternera, cebolla, ajo, perejil, laurel y las especias, después de un rato, unos 10 min. se añade agua hasta cubrir y se pone la cesta de cocinar al vapor con el cus-cus. Es en este momento que también se le añaden las castañas y los orejones.

→ Para hacer los orejones, se corta el melocotón en tiras y se deja en un sitio aireado y soleado hasta que se seque.

INGREDIENTES

- ternera
- cebolla
- castañas cocidas
- orejones de Calanda
- comino, cúrcuma, pimienta
- cus-cus

f/ 4 v.o. 1/25, ISO 100.



f/ 4 v.o. 1/25, ISO 100.





A continuación voy a mostrar algunas imágenes del proceso de la siguiente receta. En la primera imagen aparezco mezclando la carne con los demás ingredientes, creando una pasta homogénea. En la segunda foto estoy preparando los churros de carne, ayudándome de papel *film*, seguidamente se introduce en el churro de carne un palito de lavanda.



f/ 3,5 v.o. 1/10, ISO 100.

KEBAB ANTROPÓFAGO  
CON HUMUS Y TORTAS DE TRIGO

→ Para los pinchos de Kebab utilizamos carne picada de pollo y ternera, le añadimos paja de pan remojada en leche, huevo, especias, ajo, perejil y lo colocamos en palitos de la planta de espliego (Lavanda). Cocemos unos 20-30 min en el horno a 150°C.

→ Preparamos la masa de las tortas con harina, agua y sal y las pasamos por la plancha.

→ El humus se elabora batiendo todos los ingredientes necesarios.

INGREDIENTES

- carne picada de pollo y ternera
- pan, leche, huevos
- comino, curry, espliego

→ Para la masa

- harina trigo
- agua
- sal

→ Para el humus

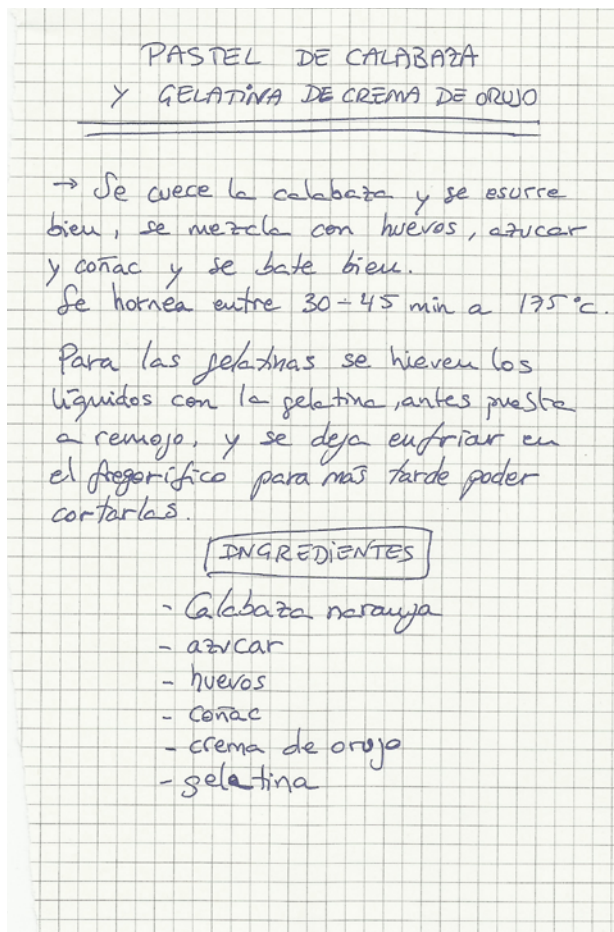
- garbanzos cocidos
- zumo de 1/2 limón
- ajo
- comino
- aceite oliva
- sésamo para decorar



f/ 3,5 v.o. 1/10, ISO 100.







f/ 4,5 v.o. 1/125, ISO 100.



f/ 13 v.o. 1/20, ISO 100.



Los muebles y objetos que aparecerán en Manifiesto Antropófago serán dispares y diferentes entre sí, pero la unión de todos ellos creará una conjunción armoniosa y equilibrada.

Aquí se pueden ver algunos de los muebles y objetos que se podrán ver en el restaurante. Unos muebles son recogidos y recolectados, y otros están contruidos y diseñados por mí.

Se verán reflejados estilos como pueden ser el *wabi-sabi*, el diseño super-normal o muebles y objetos reciclados.



En las siguientes imágenes se ven unas tazas y un vaso pintados con pintura de pizarra. Es así como vasos corrientes se pueden transformar en algo más creativo. Son vasos que pertenecen a parte de la vajilla del restaurante, atendiendo al presente texto en el apartado de las instrucciones del restaurante, hablábamos de que en el centro de la mesa había tizas con las que poder decorar los vasos, pues bien a este tipo de vasos me refería. Lo bueno de este tipo de utensilio es que al lavarlos se borra la tiza y están listos para volver a ser decorados. Puede ser divertido el que los comensales se pinten sus propios

vasos antes de comer.



El siguiente objeto es un cenicero de piedra, dicho objeto ha sido recolectado. Atiende a algunos aspectos del *wabi-sabi* como es el material, la piedra es un material muy cercano a la naturaleza, además su apariencia poco pulida y trabajada recuerdan a la estética *wabi-sabi*. También hace referencia al diseño *supernormal*, en cuanto a la sencillez del objeto, la perdurabilidad del material y el objetivo funcional del mismo.



El siguiente mueble es una mesa de pale. Esta mesa está construida partiendo de un pale, al cual, lo he partido por la mitad ayudado por un serrucho, posteriormente le he añadido unas patas rotas de mesa de noche antigua. Las patas están solapadas al pale mediante escuadras pequeñas. Por último la pinté de color blanco para unificarla y para resaltar un aspecto un poco más elegante. Dicha mesa corresponde al arte reciclado, ya que sus materiales han sido reutilizados.

El objeto al que nos referimos es una jabonera de piedra. La piedra ha sido recolectada en la naturaleza, es así como se le ha dado un nuevo uso. La piedra ha sido recolectada, posteriormente no se la ha modificado, con su forma original ya cumple el propósito de servir para apoyar el jabón. Al ser de piedra no se estropea por el agua y es muy fácil de limpiar.

Este objeto tiene mucho que ver con la estética *wabi-sabi*, en cuanto al material utilizado y en especial por la asimetría e irregularidad del objeto, factores que lo hacen único.





En el siguiente mueble vamos a ver el proceso de la realización. Dicho mueble es una silla construida a base de elementos de desecho. La silla la encontré en la basura, sólo tenía dos patas, la pinté y le añadí como apoyo una caja que recogí del punto limpio. En la primera imagen aparecen los elementos de la silla por separado, en la segunda imagen aparezo yo mientras estoy clavando un clavo en el proceso de construcción. Para solapar la silla a la caja utilicé clavos y pequeñas escuadras. En la tercera fotografía se ve el mueble terminado. Es una silla segura y original.



La lámpara de cintas de cassette la construí a base de cassettes viejos y de un soporte de madera al que coloqué un aplicador para insertar la bombilla. Las cintas están pegadas con silicona. La lámpara pertenece al arte reciclado ya que la mayoría de sus materiales han sido reutilizados.

En cuanto a la obra final, he realizado un catálogo donde se incluye la intención y la base conceptual del restaurante, la identidad corporativa y la señalética, el mobiliario y algunas de las recetas de la carta.

He escogido este tipo de presentación porque creo que es un formato adecuado para poder recopilar todos los elementos que forman el proyecto. A modo de catálogo, con fotografías de calidad y una maqueta atrayente, es como muestro la recopilación de todos los elementos que forman la obra total.

A continuación voy a mostrar las páginas de la obra final. Se trata de un catálogo compuesto por 64 páginas de 237mm de ancho x 178mm de alto. El catálogo está encuadernado con tapa blanda, utilizando como portada la misma imagen que en la primera página del documento.



	<div><div><p>manifiesto antropófago EL RESTAURANTE</p><p>Obra Total por Lucía Salameo Puyós</p></div></div>
	<div><div><p>En el presente catálogo voy a mostrar la obra total del restaurante Manifesto Antropófago.</p><p>A lo largo del documento iremos viendo cómo no se trata solamente de la imagen de marca de una empresa, vemos cómo hay un propósito, un objetivo contundente, que es el de conseguir crear la "obra comica del alimento".</p><p>Los modos de llegar a realizar dicho propósito no pueden ser otros que atentando a la totalidad, destacando la importancia de cada parte que forma el restaurante, el concepto, el proceso y la realización de todos los componentes.</p></div></div>
	<div><p>Actualmente no hay una vivencia consciente de lo que implica tanto de los alimentos y su proceso como de los rituales y la estética que se desprenden de ellos.</p><p>Por este motivo, una de las principales inquietudes de este proyecto será profundizar sobre esta problemática. Podemos, partiendo de la gastronomía, dignificar a una reflexión pausada sobre las formas de cocina, creando así la conciencia que abarca el alimento: tanto el origen como el proceso, hábitos de cocina, emociones internas que se derivan de su ingesta, condiciones externas que condicionan dichas emociones, etc.</p><p>En este catálogo, a modo de un copilatorio vamos a ver la obra total de un restaurante. Con la obra total me refiero tanto a lo que es el restaurante en sí mismo, estética y funcional y la gastronomía.</p></div> <div><p>De esta forma, pretendo que el ritual de la comida se convierta en una acción política. Con respecto a la estética y funcionalidad seguiremos los principios del Bauhaus y de otros estilos artísticos, como son el diseño Super Normal y el arte recubierto. En la parte gastronómica, indagare en el origen de los alimentos y tendré en cuenta los procesos, desde antes de nacer el producto hasta su ingesta. En así como creará y elaborará algunos de los rituales de la carta de comida.</p><p>Un gran abanico de filosofías, movimientos sociopolíticos y estéticos, sustentarán la base ética y funcional del restaurante. Pretendo añadir una parte mucho más lúdica. En esta parte, la experiencia sensorial y la ejecución de un servicio diferente, diseñado por unas instrucciones, producirá en el visitante la liberación de cargas pesadas y concentración en el plato, en el juego, en el goce de la gastronomía.</p><p>Intentaré que quien consulte, se quede atrapado en el presente, y de esta forma, podrá crear la "conciencia gastronómica" (tal como había la filosofía original).</p><p>Con esta última parte más didáctica, quiero así un círculo completo. Dicho círculo consta de varias partes: una moral, una funcional, una estética y una lúdica-festiva, se crea así un equilibrio completo. El peso del conocimiento, la moral, la tranquilidad y la desambigación, en su justa medida, crean la armonía del individuo. Por esta razón, la obra total es la que define el comienzo de la presente introducción, como tanta importancia en mi proyecto. La armonía y el equilibrio del individuo le permiten estar en el presente, estado que genera la conciencia. Profundizando la totalidad ya que considero que de esta forma no puede existir la "conciencia gastronómica".</p></div>
<div><p>El logotipo del restaurante consta de una imagen en la parte superior y de texto (nombre del restaurante más la leyenda) en la parte inferior.</p><p>La imagen hace referencia a una vasija de almacenamiento de alimentos o de cocción de estos. El objeto aparece semi acotado y con líneas irregulares, es así como se hace referencia a la estética vello-salú, la cual forma un gran valor en el proyecto. Dicha estética define de un objeto irregular donde el peso del fuego y los materiales naturales cobran protagonismo.</p><p>En el interior de la vasija unas líneas abstruidas, por una parte completan el objeto, y por otra, hacen referencia al globo terráqueo, es así como se hace un guiño a la multidimensionalidad y a los conceptos dispares que forman el restaurante.</p><p>Las líneas finas en negro y el fondo en blanco hacen referencia a una simplicidad que connota la sencillez, la limpieza, la elegancia, la profesionalidad y el dinamismo que contiene el restaurante.</p><p>En cuanto a la elección de la tipografía, elegí entre tipo con el objetivo de transmitir sencillez y profesionalidad. Por una</p></div>	<div><div><div>identidad corporativa</div><div><p>Tinta</p><p>Tinta Black C en prácticamente su totalidad, a excepción de un trazo donde utilizo el 75 % de esta tinta.</p><p> Pantone Black C CMYK 0 / 10 / 60 / 90 RGB 30 / 34 / 79</p><p>Tipografía</p><p>La tipografía del nombre del restaurante es OCR A Std con un cuerpo de 12 puntos.</p><p>La tipografía de la leyenda es Monaco con un cuerpo 9 puntos.</p></div></div><div><div><p>manifiesto antropófago EL RESTAURANTE</p></div></div></div>

**Área de respeto**

El área de respeto es el área de espacio en blanco que habita de color alrededor del logotipo para su correcta legibilidad. A continuación se muestran las proporciones.

**Tamaño mínimo**

Para la correcta legibilidad del logotipo no se podrá aplicar con menos de 40 % del original.

**manifesto antropófago**  
EL RESTAURANTE

100%

80%

**Versión sobre fondo de color**

El logotipo solo tendrá dos versiones de color: en el caso de ser fondo de colores claros el logotipo tendrá que ir en tinta Black G2, y en el caso que los fondos sean oscuros aparecerá en blanco.

Siempre que sea posible, el logotipo aparecerá sobre un color plano. Cuando deba aparecer sobre una superficie irregular, se colocará sobre un fondo de color plano del tamaño de su área de respeto, por lo que se podrá aplicar la versión positiva.

apli-  
ca-  
cio-  
nes  
de  
marca

**Tarjetas**

Tamaño de 80x120mm  
Tinta Pantone 3005C (80% de saturación), 2375C (80% de saturación), 2965 (20% de saturación).  
Habrá 3 tipos de tarjetas variando el color.

Tipografía Monoton a 8 puntos.

En la tarjeta aparecerá impresa la foto plana más el texto informativo, el logotipo se incorporará posteriormente estampándolo mediante un sello.

Impresa sobre papel reciclado blanco.

**Tarjetas Selladoras**

Tamaño de 100x130mm  
Tinta Pantone 3005C (80% de saturación), 2375C (80% de saturación), 2965 (20% de saturación).  
Habrá 3 tipos de tarjetas selladoras, variando según el color.

Tipografía OGRA Sit a 48 puntos.

Impresa sobre cartoncillo reciclado.

Noe encontramos ante un local amplio con un espacio considerable.

Al entrar vemos el comedor. Este está dispuesto de manera circular, en el centro hay una gran chimenea abierta, la salida de humos se encuentra justo encima. Alrededor del fuego se disponen mesas muy largas de madera. Las mesas están preparadas para ser compartidas, si es el caso.

En la parte izquierda se encuentra la cocina, desde donde se abren dos ventanas, la ventana de arriba (donde se da la comida) y la ventana de abajo (donde se da la bebida). El local también dispone de una terraza donde se puede tomar el café o el té, o incluso se puede utilizar para comer en verano.

El local elegido es amplio, pero no por ello tiene que ser frío. El fuego central, los objetos y muebles antiguos, el dimen- sionamiento en el servicio, hacen que sea un local agradable y cálido para los comensales.

**local**

1- cocina auxiliar  
2- cocina  
3- barra  
4- ventana de salida  
5- ventana de entrada  
6- espacio principal/comedor  
7- mesas  
8- fuego central/chimenea  
9- puerta de entrada  
10- terraza  
11- baño señoras  
12- baño señores  
13- almacén

40m

10m

La señalética abarca las indicaciones de los baños (juntos y ambos sexos), y las ventanas de salida y entrada por donde se recoge y se deja la comida. Utilizando el mismo método de señalización, utilizamos el mismo soporte para realizar la carta de comida y las tarjetas instructivas.

En cuanto a la disposición de la carta y las instrucciones de uso del restaurante, utilizamos una alcantarilla de soporte. De esta forma, hacemos referencia a una fotografía del artista Chema Madoz donde crea una metáfora entre la alcantarilla de la calle y el escumador de platos.

A continuación vamos a mostrar la señalética del local, la carta y las instrucciones que hay que seguir para crear una buena experiencia en el restaurante.

# Señalética

## carta del restaurante

### instrucciones de uso

**Señalética**  
Temario de 100x100mm  
Tintas Pantone Black C sobre vinilo adhesivo.  
Tipografía OCR A Std a 48 puntos.  
Soporte: plato blanco de cerámica.  
Las señales se instalarán en la pared, a 300 mm de la punta y a 170 mm de altura.

Señal WC  
Señal WC femenino  
Señal WC masculino  
Señal ventana de entrada  
Señal ventana de salida

**Instrucciones y carta**  
Temario de 100x100mm  
Tintas Pantone Black C sobre vinilo adhesivo.  
Tipografía OCR A Std a 48 puntos y Montecarlo a 11 puntos.  
Soporte: plato blanco de cerámica.

Los platos se apoyarán en la alcantarilla a modo de soporte, se colocará en el centro de cada mesa.

En la parte superior de cada plato aparece un número, del 1 al 5, indicando el orden por el que hay que leer los platos.

Consta de 2 platos con la carta y de 3 platos con las instrucciones.

endibias con granada, pasas, frutos secos, crostanes de pan y panceta, con vinagreta de miel y mostaza

pa  
ra  
sopa de cebolla con hojas de salvia crujientes

co  
me  
tortar de alcachofas crujientes con jamón

respraderos triqueros con fresas y queso curado

pan redondo relleno de queso al horno (fondue)

r  
empanadillas de harina de arroz al vapor, rellenas de champiñones y jengibre fresco maceradas con zumo de naranja

bandeja de hortalizas crudas variadas para asar en parrilla (elegir gr.)

cuscús con castañas y orejones de Calanda

conejo con variado de borrajes y ajacete

kebab con humus, ensalada y tortillas de trigo

bandeja de carnes crudas para asar en la parrilla (elegir gr.)

En estas dos páginas podemos ver la carta del restaurante. El texto está dispuesto de la misma forma que se verá en el momento en el que el vino se colocará sobre el plato, como hemos visto anteriormente.

Las tipografías utilizadas son OCR A Std a cuerpo 18 para los títulos y Montecarlo a cuerpo 10 para los textos. El tamaño presentado es al 100%. El tamaño total del vinilo es de 100x100mm.

En cuanto a las montañas, podemos ver cómo es una carta que recoge influencias de varias culturas del mundo. Como novedad se incorporan las carnes y verduras crudas, con el sentido de poderlas cocinar una misma en el fuego central del restaurante. Es así como se damos un nuevo sentido al concepto de restaurante.

¡Bienvenido a un gran viaje gastronómico!

in  
S-  
tr  
uc  
ci  
o-  
ne  
de  
us

Lo primero es leer esta carta de instrucciones, a partir de ahí, solo tienes que disfrutar de una experiencia diferente, en el caso de ser avisado.

1. El camarero/a vendrá a tomar nota de lo que quieras comer, y regresará para anotar los postres, en el caso de ser avisado.

2. En el centro de la mesa hay tazas con las que puedes decorar tus vasos y tazas o tu anillo.

3. Cuando la comida que has pedido esté lista, oírás por el altavoz el número de tu mesa, tendrás que acudir a la ventana de la cocina donde indica "Comida de Salida" para poder recogerla.

4. Si has pedido bandejas de verduras o carnes crudas, tendrás que ir al fuego central para asarlo tu mismo/a. Puedes pedir ayuda al señor/ra del fuego.

En estas dos páginas podemos ver las instrucciones del restaurante. El texto está dispuesto de la misma forma que se verá en el momento en el que el vino se colocará sobre el plato como hemos visto anteriormente.

Las tipografías utilizadas son OCR A Std a cuerpo 18 para los títulos y Montecarlo a cuerpo 10 para los textos. El tamaño presentado es al 100%. El tamaño total del vinilo es de 100x100mm.

Como podemos ver en las instrucciones, el camarero juega un papel diferente, se encarga de la figura de señalización para convertirse en un guía, en un apoyo al camarero. Es así como el restaurante toma mayor papel en esta clase de servicio, ya que es el quien puede recibir su propia comida, es quien va a pedir la bebida o a recoger sus platos. Cada plato puede tener una carga pesada, pero, por una parte, nos alejamos de un sistema central (transformando las funciones del camarero), nos acercamos a un lugar en el que todos somos lo mismo, se deja aparte el sentido de abstracción hacia el camarero para crear un ambiente de igualdad y de amistad. El restaurante percibe estas cualidades, está como en su casa, por lo que no le importará inventarse a los platos si a cambio le tratan como a un amigo, le dejan cocinar o desmenuar a su libre albedrío por el local, y, sobre todo, le dejan comer con los platos.

Este factor me parece muy importante en cuanto a las instrucciones, ya que hace que los camareros se olviden de los protocolos habituales en nuestra sociedad, y se olviden, se rían y se ensucien, porque el alimento hay que sentirlo, incluso el contacto con él.

po  
s-  
tr  
es

postre de calabaza con gelatina de crema de orujo

buñuelos de manzana

tarta de nueces y mascarpone

tarta tatin de frutas de la temporada

mousse de chocolate de Benabarre con clavo y canela

in  
fu  
si  
o-  
ne  
s

infusiones de salvia, poleo menta, hinojo, jengibre con menta, tomillo, tilo, manzanilla con limón, sauco y raíz de regaliz

té verde con hierbabuena, té verde con melocotón, té azul con algas, té negro con clavo y ruloños con canela

5. Puedes servirte tu mismo las deliciosas sopas que están en las perlas del fuego central.

6. ¡¡¡QUE SE COME CON LAS MANOS!! No hay cubiertos.

7. Si prefieres utilizar cubiertos, puedes cogértelos del armario de al lado de la cocina, al igual que aceite, sal, servilletas, paños o lo que necesites, ¡¡estás en tu casa!!.

8. Para pedir bebidas o cafés, tienes que dirigerte a la barra con la tarjeta selladora, con cada consumición se sellará la tarjeta, al igual que cuando te sirves sopa. ¡¡SIEMPRE LLEVAR LA TARJETA SELLADORA ENCIMA!! Se debe mostrar al final de la comida en la caja.

9. Cuando termines de comer, en el caso de que te apetezca un postre, debes encender la vela verde del extremo de la mesa, así el camarero/a te podrá venir a tomar nota.

10. Tienes que recoger los platos tu mismo/a. Hay que llevarlos a la ventana de la cocina donde pone, "Comida de entrada".

11. Si necesitas alguna otra cosa puedes avisar al camarero encendiendo la vela verde, tienes que acordarte de apagarla cuando ya no necesitas nada.

12. Los platos son grandes. Están preparados para compartirlos si se da la ocasión. ¡¡Es una oportunidad para conocer gente nueva!!.

13. Dicho todo esto, solo queda jugar, disfrutar, habitar un espacio diferente, sentirte como en tu propia casa, ser libre para, cumpliendo estos pautas, hacer lo que se quiera y como se quiera.

¡¡ES IMPRESCINDIBLE PASARLO BIEN!!



fa  
cha-  
da



Originalmente, el restaurante estará ubicado en la ciudad de Murcia (España), en concreto en el casco antiguo de la ciudad. La sala, como muestra la fotografía de debajo a la izquierda, es estrecha, con casi ninguna luz de poca altura, acorde con construcciones antiguas características de los cascos antiguos de las ciudades. Estas fachadas también son interesantes, me gusta este tipo de fachadas, la gente se mira

las perpendicularidad para poder ser dividido desde ambos extremos de la calle, al ser una calle estrecha la visualización frontal es difícil y a veces desorientada. El soporte utilizado es una faja de hierro desde la que cuelga una chapa de fondo blanco donde va impreso el logotipo del restaurante.



# MOBILIARIO

Los muebles y objetos que aparecen en Manifiesta Anti-Estrategia son diseños y objetos entre sí, pero la unión de todos ellos creará una composición armónica y equilibrada.

Aquí se muestran algunos de los muebles y objetos que se podrán ver en el restaurante. Unos muebles son reciclados y reconstruidos, y otros están contruados y diseñados por mí.

Se venán reflejados estos como pueden ser el sofá, el diseño super-normal o muebles y objetos reciclados.

Los objetos reciclados son los que tienen propiedades más cercanas a la naturaleza, son irregulares y asimétricos, es en la asimetría de los rasgos diferenciales donde reside la belleza según el diseño anti-estrategia. Esta memoria estética personaliza estos materiales con carnos a la naturaleza, hierro, piedra, madera, barro, paja, etc. Son objetos imperfectos que se ven transformando a lo largo de su vida, el hierro se oxida, la madera se hace virja, es así como su evolución remite que tienen vida propia.

El sofá es un sofá simple con una gran base irregular, cada objeto parece que tiene otra propia. Entre que

idades transmiten una gran calidez y acogimiento que, en mi opinión, funciona de forma saludable al que habita espacios más saludables.

El diseño super-normal es una idea a diseñar que tipo de muebles forman parte de Manifiesta Anti-Estrategia. Este término fue acuñado hacia el año 2000 por Jasper Morrison y Naoto Fukusawa. Dicho término se refiere a muebles y objetos diseñados para el usuario. Es decir, son objetos que se crean con la finalidad de no pertenecer a nadie y de utilizar productos de calidad, asegurando así su durabilidad.

La intención es la de mantener estos objetos mucho más tiempo en nuestras casas, escapar del consumo rápido de moda y objetos imperdibles, este diseño está pensado de las intenciones de la publicidad y el consumismo. Son diseños que hacen referencia a los elementos "de toda la vida". Un sofá es un sofá, no se tiene que parecer al sofá.

Hay acontecimientos ante un diseño que le ofrece un objeto irregular, sencillo, transparente, sin complicaciones ni artificios, pero tampoco contiene transgresiones, es lo que

hay, es lo que ves, y a mi personalmente me parece una buena decisión de compra.

Con respecto a los muebles reciclados, nos vamos a encontrar con muebles que son la unión de varios elementos reciclados, es así como crean un nuevo sentido, transformándose en muebles diferentes y con personalidad. De igual forma, muchos muebles se reciclan del punto de vista de los muebles o de otros lugares donde han diseñado estos objetos como "desdichados", sin darse oportunidad de seguir siendo funcionales.



1. Mesa blanca  
Mesa contruata a base de paja y paja de muelle.  
Arte reciclado.



2. Mesa giratoria  
Mesa recogida de un gimnasio.  
Arte reciclado.

3. Silla blanca  
Silla recogida del punto de venta.  
Arte reciclado.  
Super Normal.



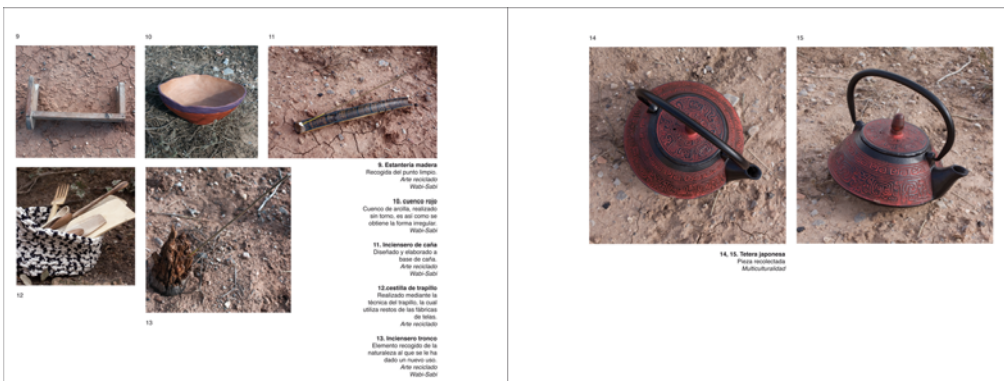
4. S. S. S. Mesa giratoria  
Mesa contruata a base de una silla de paja y de un día de aplicación para apoyar muebles.  
Arte reciclado.

En las tres imágenes se puede ver una posible aplicación del mueble.



5. S. S. S. Mesa giratoria  
Mesa contruata a base de una silla de paja y de un día de aplicación para apoyar muebles.  
Arte reciclado.







20. 21. Cenicero piedra  
Cenicero hecho a base de  
piedra, vidrio reciclado.  
Alto: normal  
Reto: bajo



22. 23. Mortero de piedra  
Mortero  
Objeto adquirido en Gua-  
tenimala, reutilizado  
transformándolo por los  
ingenieros. Alto: normal  
Reto: bajo



24

25

26

27

24. Espejo rueda  
Espejo roto y rueda de bicicleta encontrada  
en el punto de venta.  
Alto: normal

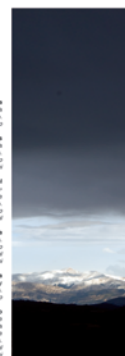
25. Apece tierra  
Construido a base de tierra de madera  
vieja y una pequeña roca.  
Alto: normal  
Reto: bajo

26. Taza de metal  
Reciclada. Hecho con restos de ceram-  
ica, ajustado entre ellos en el fondo de  
encuentro en el mercado.  
Alto: normal  
Super: normal

27. Sillita  
Reciclada.  
Alto: normal  
Super: normal  
Reto: bajo

28. Panchero aspillita  
Construido a base de aspillitas rojas y  
madera para hacer los pancheros.  
Alto: normal

29. Fotografía y marco  
Fotografía realizada con el objetivo de  
representar el auto-valor, hace referencia  
al paso del tiempo y al cambio permanente  
en la vida. Marco de madera.  
Super: normal  
Reto: bajo



28

29



30. Lámpara Cassette  
Construido a base de cinta de cas-  
sette y un soporte de madera.  
Alto: normal

31. Lámpara Lata  
Construido a base de lata de con-  
servación con alfileres y un tubo de  
plástico transparente.  
Alto: normal

30

31



32. Lámpara Mermel  
Alfileres  
Mermel  
Alto: normal

33. Lámpara Caramelo  
Construido a base de un soporte  
de terrazo rojo y caramelo y aspillita  
reciclada con cinta.  
Alto: normal  
Reto: bajo

32

33

## algunos platos del restaurante

Vamos a ver algunas recetas  
de las que se preparan en el  
restaurante. Manifesto Antro-  
pólogo.  
Los platos que se van a servir  
destacan por su sencillez, no  
se trata de un tipo de cocina  
con un origen cultural concre-  
to, se pueden degustar platos  
con influencias, matices  
estéticos, regionales, etc.  
Estos platos tienen en común  
el proceso con el que se con-  
sisten. Generalmente no se

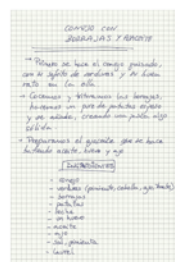
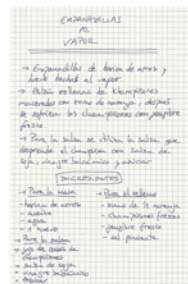
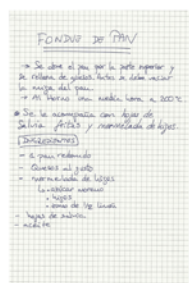
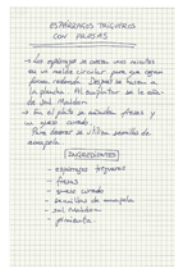
utilizan técnicas culinarias de-  
masado sofisticadas, se trata  
más de cocinar con las manos,  
enfrentando los alimentos, se trata  
de improvisar y de utilizar las  
condiciones "a ojo", dentro de  
lo posible. Pretendo, al fin y al  
cabo, "recuperar" la cocina, y si  
es así, esta le hablo, y enton-  
ces ya no hay nada que pueda  
salir mal.

También considero importante  
que los productores, dentro de lo

posible, sean de temporada. En  
el restaurante creamos una  
carta por estación, de forma  
que se adapte a los productos  
del momento. Así mismo, inten-  
tamos que la mayoría de los  
productos sean del mercado  
local, independientemente  
con los productores de la zona,  
enfrentando así los intermediarios.

¿Buen provecho?







CUS-CUS DE CORDOBA  
Y CORDOBA DE CORDOBA

Se cocinan en un cazo los dados de ternera, cebolla, ajo, perejil, laurel y las especias: agua de un pollo, sal y 10 min. se añade agua hasta cubrir y se pone la cacerola de cocinar al vapor con el gas a 100°C. Se cocinan durante 1 hora y media se le añade el sofrito de cebolla y la carne.

Se hace un sofrito de carne, se corta el vegetal en trozos y se cocina en un cazo durante 1 hora y media hasta que esté cocido y se le añade el sofrito de carne.

Ingredientes:

- carne
- cebolla
- ajo
- laurel
- especias de Cacerol
- agua de pollo
- sal



KEBABS ANTONIO ROMERO  
DEL AMBUL Y TERNEROS DE TROCO

Se hace un sofrito de cebolla, ajo, laurel y especias: agua de un pollo, sal y 10 min. se añade agua hasta cubrir y se pone la cacerola de cocinar al vapor con el gas a 100°C. Se cocinan durante 1 hora y media se le añade el sofrito de carne.

Se hace un sofrito de carne, se corta el vegetal en trozos y se cocina en un cazo durante 1 hora y media hasta que esté cocido y se le añade el sofrito de carne.

Ingredientes:

- carne
- cebolla
- ajo
- laurel
- especias de Cacerol
- agua de pollo
- sal



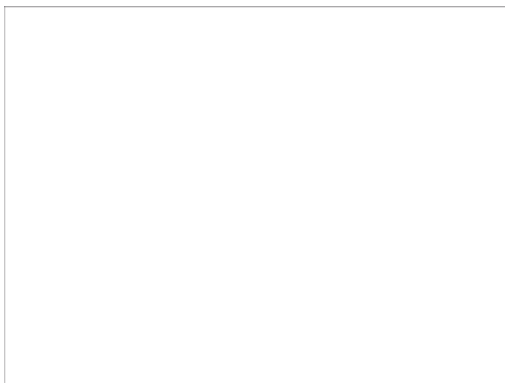
PASTEL DE CORDOBA  
Y CORDOBA DE CORDOBA

Se cocinan en un cazo los dados de ternera, cebolla, ajo, perejil, laurel y las especias: agua de un pollo, sal y 10 min. se añade agua hasta cubrir y se pone la cacerola de cocinar al vapor con el gas a 100°C. Se cocinan durante 1 hora y media se le añade el sofrito de carne.

Se hace un sofrito de carne, se corta el vegetal en trozos y se cocina en un cazo durante 1 hora y media hasta que esté cocido y se le añade el sofrito de carne.

Ingredientes:

- carne
- cebolla
- ajo
- laurel
- especias de Cacerol
- agua de pollo
- sal



## 4. Conclusión.

La realización del actual proyecto me ha llevado a profundizar en temas que hasta ahora habían sido principios a seguir en mi vida, al ahondar de tal forma, he descubierto nuevos horizontes que han creado un pensamiento más formado y acorde a la identidad propia. Creo que este proyecto ha conseguido que crea que la obra total se puede aplicar a muchos aspectos de la vida. Siguiendo unos principios éticos, morales y estéticos, con los que me siento plenamente identificada he conseguido crear algo con lo que me siento unida e implicada.

Pretendía que la idea que transmite de Andrade con su manifiesto, resurgiera y cobraría vida en el restaurante. Creo pensar que la unión de todos los campos expuestos en el restaurante ha formado un gran abanico de posibilidades e influencias. La unión resultante de tan dispares conceptos a formado una unión armoniosa y veraz, pero no una fusión. Quizás uno de los dilemas desde el principio del proceso, era como llevar a cabo este propósito sin caer en la homogeneización de todas las influencias recibidas. Considero que el resultado es positivo, ya que he intentado hacer, tal como de Andrade manifestaba, que dichas influencias se degluten y atraviesen el propio ser (que ya posee influencias innatas), para producir nuevas formas, en este caso, con la intención de que se adapten a cada comido. Por esto es, que la identidad corporativa no se fusiona con la gastronomía, y, a la vez ésta, no se homogeneiza con el mobiliario, en cambio, cuando todo está presente, se unifica de tal forma, que las piezas, cada una con su personalidad, forman una y crean la armonía total.

Desde el principio uno de los objetivos más importantes era que la micropolítica se aplicará al restaurante, es decir, que Manifiesto Antropófago fuera un acto revolucionario no-violento. Se entiende así cómo un grupo de personas se oponen a las grandes instituciones mayoritarias y estables, incluyendo al estado. En este sentido puedo afirmar que dicho propósito se ha llevado a cabo. Los modos para llegar a este fin han sido muchos: disminuir el consumo, utilizar productos locales en vez de integrarse en el mercado global, respetar el medio ambiente, seguir filosofías y estilos de vida como el yoga y el movimiento slow, utilizar estilos artísticos acordes con estos principios (wabi-sabi, supernormal, arte reciclado...),etc.

La micropolítica del proyecto era la base para conseguir la pretendida obra total, y dicha obra total, producía la “consciencia gastronómica” de la que hablábamos al principio del presente documento. Quizás cuando comencé a crear el proyecto, sabía que quería que estos tres conceptos estuvieran reflejados y que fueran los pilares fundamentales de la obra, pero en su momento no tenía claro cómo conseguir dicha pretensión. A lo largo del proceso, cada vez que indagaba más en el tema e iba investigando en todos sus campos, las respuestas iban apareciendo, y es así como al final del proceso siento que he conseguido cumplir dichos propósitos. Ha sido como ir subiendo peldaños, en primer lugar se encuentra la micropolítica, la que conlleva un gran abanico de subcampos, como son las diferentes filosofías, los estilos estéticos y el tipo de gastronomía llevada a cabo, con el siguiente peldaño se alcanza la obra total, en este punto se le añade la parte lúdico-festiva para crear esa totalidad que nos

va a ofrecer equilibrio y armonía, y en cuanto a la “consciencia gastronómica” es el ultimo peldaño, ya que es la respuesta a los peldaños anteriores. Dicha consciencia se produce de forma espontánea en el individuo después de haber experimentado los pasos anteriores.

En cuanto a referentes artísticos he descubierto una gran gama de posibilidades con las que no contaba, en el proceso de investigación muchos campos se han abierto ante mí, campos que siento que son fundamentales en los resultados, y que de no haber indagado en ellos, seguramente no nos encontraríamos ante la obra total del restaurante Manifiesto Antropófago.



## 6.1. Anexo 1: Manifiesto Antropófago

Manifiesto antropófago, redactado por el poeta y filósofo Oswald de Andrade en 1928.

Sólo la Antropofagia nos une. Socialmente. Económicamente. Filosóficamente.

Única ley del mundo. Expresión enmascarada de todos los individualismos, de todos los colectivismos. De todas las religiones. De todos los tratados de paz.

Tupi, or not tupi, that is the question.

Contra todas las catequesis. Y contra la madre de los Gracos.

Sólo me interesa lo que no es mío. Ley del hombre. Ley del antropófago.

Estamos cansados de todos los maridos católicos sospechosos en situación dramática. Freud puso fin al enigma mujer y a otros temores de la sicología impresa.

Lo que obstaculizaba la verdad era la ropa, el impermeable entre el mundo interior y el mundo exterior. La reacción en contra del hombre vestido. El cine americano informará.

Hijos del sol, madre de los vivientes. Encontrados y amados ferozmente, con toda la hipocresía de la nostalgia, por los inmigrados, por los traficados y por los turistas. En el país de la gran serpiente.

Fue porque nunca tuvimos gramáticas, ni colecciones de viejos vegetales. Y nunca supimos lo que era urbano, suburbano, fronterizo y continental. Perezosos en el mapamundi del Brasil.

Una conciencia participante, una rítmica religiosa

Contra todos los importadores de conciencia enlatada. La existencia palpable de la vida. Y la mentalidad prelógica para que la estudie el señor Lévy-Bruhl.

Queremos la Revolución Caraiba. Más grande que la Revolución Francesa. La unificación de todas las revueltas eficaces en la dirección del hombre. Sin nosotros Europa no tendría siquiera su pobre declaración de los derechos del hombre.

La edad de oro anunciada por la América. La edad de oro. Y todas las girls.

Filiación. El contacto con el Brasil Caraiba. Ori Villegaignon print terre. Montaigne. El hombre natural. Rousseau. De la Revolución Francesa al Romanticismo, a la Revolución Bolchevique, a la



Revolución Surrealista y al bárbaro tecnificado de Keyserling. Caminamos...

Nunca fuimos catequizados. Vivimos a través de un derecho sonámbulo. Hicimos nacer a Cristo en Bahía. O en Belén del Pará.

Pero nunca admitimos el nacimiento de la lógica entre nosotros.

Contra el Padre Vieira. Autor de nuestro primer préstamo, para ganar su comisión.

El rey analfabeto le había dicho: ponga eso en el papel pero sin mucha labia. El préstamo se hizo. Se gravó el azúcar brasileiro. Vieira dejó el dinero en Portugal y nos trajo la labia.

El espíritu se rehúsa a concebir el espíritu sin el cuerpo. El antropomorfismo. Necesidad de la vacuna antropófaga. Para el equilibrio contra las religiones del meridiano. Y las inquisiciones exteriores.

Sólo podemos atender al mundo orecular.

Teníamos la justicia codificación de la venganza. La ciencia codificación de la Magia. Antropofagia. La transformación permanente del Tabú en tótem.

Contra el mundo reversible y las ideas objetivadas. Cadaverizadas. El stop del pensamiento que es dinámico. El individuo víctima del sistema. Fuente de las injusticias clásicas. De las injusticias románticas. Y el olvido de las conquistas interiores.

Rutas. Rutas. Rutas. Rutas. Rutas. Rutas. Rutas.

El instinto Caraíba.

Muerte y vida de las hipótesis. De la ecuación yo parte del Cosmos al axioma Cosmos parte del yo. Subsistencia. Conocimiento. Antropofagia.

Contra de las élites vegetales. En comunicación con el suelo.

Nunca fuimos catequizados. Lo que hicimos fue Carnaval. El indio vestido como senador del Imperio. Fingiendo ser Pitt. O apareciendo en las óperas de Alencar lleno de buenos sentimientos portugueses.

Ya teníamos el comunismo. Ya teníamos la lengua surrealista. La edad de oro.

Catiti Catiti Imara Natiá Notiá Imara Ipejú

La magia y la vida. Teníamos la relación y la distribución de los bienes físicos, de los bienes morales, de los bienes merecidos. Y sabíamos transponer el misterio y la muerte con la ayuda de algunas formas gramaticales.

Pregunté a un hombre lo que era el Derecho. Él me respondió que era la garantía del ejercicio de la posibilidad. Ese hombre se llamaba Galli Mathias. Lo devoré.

Sólo no hay determinismo donde hay misterio. ¿Pero qué nos importa eso?

Contra las historias del hombre que empiezan en el Cabo Finisterra. El mundo no datado. No rubricado. Sin Napoleón. Sin César.

La fijación del progreso por medio de catálogos y televisores. Sólo la maquinaria. Y los transfusores de sangre.

Contra la sublimaciones antagónicas. Traídas en las carabelas.

Contra la verdad de los pueblos misioneros, definida por la sagacidad de un antropófago, el Visconde de Cairú: - Es mentira muchas veces repetida.

Pero no fueron cruzados los que vinieron. Fueron fugitivos de una civilización que estamos devorando, porque somos fuertes y vengativos como el Jabutí.

Si Dios es la conciencia del Universo Increado, Guarací es la madre de los vivientes. Jací es la madre de los vegetales.

No tuvimos especulación. Pero teníamos la adivinación. Teníamos Política que es la ciencia de la distribución. Y un sistema social planetario.

Las migraciones. La fuga de los estados tediosos. Contra las esclerosis urbanas. Contra los Conservatorios y el tedio especulativo.

De William James a Voronoff. La transfiguración del Tabú en tótem. Antropofagia.

El pater familias y la creación de la Moral de la Cigüeña: Ignorancia real de las cosas + habla de imaginación + sentimiento de autoridad ante la prole curiosa.

Es necesario partir de un profundo ateísmo para llegar a la idea de Dios. Pero la caraiba no lo necesitaba. Por que tenía a Guarací.

El objetivo creado reacciona con los Ángeles de la Caída. Después Moisés divaga. ¿Pero qué nos importa eso?

Antes de que los portugueses descubrieran al Brasil, Brasil había descubierto la felicidad.

Contra el indio de antorcha. El indio hijo de María, ahijado de Catalina de Médicis y yerno de D. Antonio de Mariz.

La alegría es la prueba del nueve.

En el matriarcado de Pindorama.

Contra la Memoria fuente de la costumbre. La experiencia personal renovada.

Somos concretistas. Las ideas se apoderan, reaccionan, queman gentes en las plazas públicas. Suprimamos las ideas y las otras parálisis. Por las rutas. Creer en las señales, creer en los instrumentos y en las estrellas.

Contra Goethe, la madre de los Gracos, y la Corte de D. Juan VI.

La alegría es la prueba del nueve.

La lucha entre lo que se llamaría Increado y la Criatura – ilustrada por la contradicción permanente entre el hombre y su Tabú. El amor cotidiano y el modus vivendi capitalista. Antropofagia. Absorción del enemigo sacro. Para transformarlo en tótem. La humana aventura. La terrenal finalidad. Pero, sólo la puras élites consiguieron realizar la antropofagia carnal, que trae en sí el más alto sentido de la vida y evita todos los males identificados por Freud, males catequistas. Lo que sucede no es una sublimación del instinto sexual. Es la escala termométrica del instinto antropófago. De carnal, él se vuelve electivo y crea la amistad. Afectivo, el amor. Especulativo, la ciencia. Se desvía y se transfiere. Llegamos al envilecimiento. La baja antropofagia aglomerada en los pecados del catecismo – la envidia, la usura, la calumnia, el asesinato. Plaga de los llamados pueblos cultos y cristianizados, es en contra de ella que estamos actuando. Antropófagos.

Contra Anchieta cantando las once mil vírgenes del cielo, en la tierra de Iracema, - el patriarca João Ramalho fundador de São Paulo.

Nuestra independencia aún no ha sido proclamada. Frase típica de D. Juan VI: - Hijo mío ¡pon esa corona en tu cabeza, antes que algún aventurero lo haga! Expulsamos la dinastía. Es necesario expulsar el espíritu de Bragança, las ordenaciones y el rapé de María de la Fuente

Contra la realidad social, vestida y opresora, catastrada por Freud – la realidad sin complejos, sin locura, sin prostituciones y sin las prisiones del matriarcado de Pindorama.

Este artículo fue publicado originalmente en la revista Piratininga, Año 374 da Deglutição do Bispo Sardinha. Revista de Antropofagia, Año 1, No. 1, mayo de 1928.

## 6.2. Anexo 2: Manifiesto Slow Food y pautas para ser restaurante KM0

### MANIFIESTO:

#### SLOW FOOD MOVIMIENTO INTERNACIONAL PARA LA TUTELA Y EL DERECHO AL PLACER

“Este nuestro siglo, que ha nacido y crecido bajo el signo de la civilización industrial, ha inventado primero la maquina y luego la ha transformado en su propio modelo de vida.

La velocidad nos ha encadenado, todos somos presa del mismo virus: la “Fast-Life”, que conmociona nuestros hábitos, invade nuestros hogares, y nos obliga a nutrarnos con el “Fast-Food”.

Sin embargo, el homo sapiens debe recuperar su sabiduría y liberarse de la velocidad que lo puede reducir a una especie en vías de extinción.

Por lo tanto, contra la locura universal de la “Fast-Life”, se hace necesario defender el tranquilo placer material.

Contrariamente a aquellos, que son los más, que confunden la eficiencia con el frenesí, proponemos como vacuna una adecuada porción de placeres sensuales asegurados, suministrados de tal modo que proporcionen un goce lento y prolongado.

Comencemos desde la mesa con el “Slow-Food”, contra el aplanamiento producido por el “Fast-Food”, y redescubramos la riqueza y los aromas de la cocina local.

Si la “Fast-Life”, en nombre de la productividad, ha modificado nuestra vida y amenaza el ambiente y el paisaje, “Slow-Food” es hoy la respuesta de vanguardia.

Y esta aquí, en el desarrollo del gusto y no en su empobrecimiento, la verdadera cultura, es aquí donde puede comenzar el progreso con un intercambio internacional en la historia, en los conocimientos y proyectos.

“Slow-Food” asegura un porvenir mejor.

“Slow-Food” es una idea que necesita de muchos sostenedores calificados, para que este modo (lento) se convierta en un movimiento internacional, del cual el caracol es su símbolo.

#### PAUTAS EN EL MOVIMIENTO SLOW/ KM 0 (difundido por el movimiento slow)

##### Acciones a llevar a cabo:

Incluir gráficamente en las cartas de nuestros restaurantes y a los que el Convivium les de el Visto Bueno un logotipo de “kilómetro 0”, al lado de cada plato que cumpla con los criterios establecidos.

Formar al personal del restaurante (sala y cocina) para informar a los clientes sobre concepto de Slow Food y de “kilómetro 0”.

Indicar en la carta los productos que son del Arca del Gusto o Baluartes de Slow Food.

Separación adecuada de los residuos que genere el restaurante para un posterior reciclaje.

Como mínimo el chef del restaurante y el propietario serán socios de Slow Food.

Será el Convivium más cercano el que avalará al restaurante y posteriormente hará el seguimiento en el cumplimiento del compromiso adquirido por el restaurante.

Una vez al año, en el restaurante llevará a cabo junto con el Convivium más cercano, una actividad educativa con niños, jóvenes, jubilados, hospitales, etc si el convivium así lo requiere.

Elaboración de una guía anual de los restaurantes que apoyen el “kilómetro 0”. Esta guía se publicará en el blog de los cocineros de Terra Madre en España, se dará a conocer a la prensa y allá donde todos seamos capaces de difundirla, junto con Slow Food en España e Internacional.

La certificación será al cocinero y cada año. Si el cocinero cambia de restaurante habrá que evaluar las nuevas condiciones.

Normas para el restaurante:

Para que un restaurante pueda entrar en la guía deberá tener, por lo menos 5 platos “kilómetro 0” durante todo el año . Estos platos pueden estar distribuidos en la carta, en un menú, en recomendaciones, sugerencias, etc.

Durante todo el año el restaurante deberá comprar, como mínimo cinco productos del Arca del Gusto de Slow Food, de forma constante y mediante la presentación de facturas, acreditará su uso cotidiano.

Deberá comprar, como mínimo, a cinco productores de tipología diferente, que estén establecidos a menos de 100 km del restaurante. Como mínimo, uno de éstos deberá producir verduras.

El restaurante entregará al convivium de Slow Food más cercano, la ficha de datos, en el plazo requerido por Slow Food España.

El restaurante que presente su candidatura por primera vez deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos de este documento, como mínimo tres meses antes de la entrega de la ficha de datos.

Tipología de productores con criterios de producción:

Panaderos: Que utilicen harinas ecológicas nacionales, de variedades antiguas de grano. Que utilicen levadura madre y recetas tradicionales de la zona.

Charcuteros: utilizarán productos ecológicos (con certificación o sin ella) y sin aditivos.

Viticultores i oleocultores: Seran respetuosos con el medioambiente y utilizarán variedades autóct-



tonas.

Queseros (también para otros productos lácteos): Utilizarán leches procedentes de animales alimentados sin transgénicos y animales procedentes del propio rebaño que pasten y que coman productos ecológicos.

Ganaderos: Producirán de forma ecológica, sin alimentos transgénicos para los animales.

Compra directa a productores de fruta y verdura: producirán de forma respetuosa con el medioambiente (con certificación ecológica o sin ella).

Para el pescado: deberá proceder de pescas sostenibles (mirar anexo de artes de pesca permitidas), (mirar anexo de lista de especies en riesgo de extinción que no están permitidas en platos de Km 0).

Otros: sal, azúcar, chocolate, Arca del Gusto, etc.

### **Criterios para que un plato sea considerado “kilómetro 0”:**

Que un 40 % de los ingredientes sean locales, incluyendo el ingrediente principal. Esto implica que el restaurante los compre directamente al productor, y éste los haya producido a menos de 100 kilómetros.

El 60 % de los ingredientes restantes deberán pertenecer al Arca del Gusto o bien ser Baluartes o tener certificación ecológica.

Ningún plato podrá tener alimentos transgénicos o animales que hayan comido transgénicos.

\*¡Cocineros! hay que ser conscientes de las limitaciones de los productores a la hora de enviar su género, cantidades y como enviarlo, ésto pasa por una sensibilización de todos, es un trabajo a compartir y no dar por hecho que es responsabilidad exclusiva del productor”.

## 6.3. Bibliografía

### Internet

Arte y agricultura: <http://culturhaza.blogspot.com.es/>

Arte y agricultura: <http://www.campoadentro.es/es>

Diseñadores de arte reciclado: <http://floresenelatico.es/muebles-de-reciclaje-artistico/701>

Slow Food: <http://slowfood.es/>

Diseño super normal: <http://diariodesign.com/2010/10/las-7-tendencias-que-todo-amante-del-dise-no-debe-conocer/>

Ecología: <http://definicion.de/ecologia/>

Entrevista a Jasper Morrison: [http://www.facebook.com/l.php?u=http%3A%2F%2Fwww.elpais.com%2Farticulo%2FTendencias%2Ffuturo%2Fhace%2Frealidad%2Felpepitdc%2F20110315elpepitdc\\_1%2FTes&h=yAQEqE0EF&enc=AZOJZDmCNUMrOCecmG65ZHQdKoNVbr74RRAlgg0D-QcxKTdWJhC-BAmcIkgWy2czazfyxcJxcJbZR-ephWn7Vr7BFh53N26y7W-y87\\_OtyH7N5I-FJxSzJ0Y-wqP11eoDdibm5IIoy9Dxr\\_li6Fmtp0eG&s=1](http://www.facebook.com/l.php?u=http%3A%2F%2Fwww.elpais.com%2Farticulo%2FTendencias%2Ffuturo%2Fhace%2Frealidad%2Felpepitdc%2F20110315elpepitdc_1%2FTes&h=yAQEqE0EF&enc=AZOJZDmCNUMrOCecmG65ZHQdKoNVbr74RRAlgg0D-QcxKTdWJhC-BAmcIkgWy2czazfyxcJxcJbZR-ephWn7Vr7BFh53N26y7W-y87_OtyH7N5I-FJxSzJ0Y-wqP11eoDdibm5IIoy9Dxr_li6Fmtp0eG&s=1)

Espacio dedicado a la gastronomía: <http://www.wholekitchen.info/>

Estética de estudio de diseño: <http://minsk.es/polvoronestonel/#.UpcA2oXbKt9>

Estilismo gastronómico y fotografía: <http://food-and-cook.blogs.elle.es/>

Librería de gastronomía: <http://www.lacocotte.net/>

MATTACLARK, Gordon: <http://thelovage.com/2013/food-for-thought/#.Uo0UI4XbKt8>

Movimiento freegan: <http://freegan.info/what-is-a-freegan/translations/que-es-un-freegan/>

Restaurante Ottolenghi: <http://www.ottolenghi.co.uk/>

Restaurante para ciegos: <http://barcelona.danslenoir.com/>

Wagner y la obra total: [http://cultura.elpais.com/cultura/2013/03/28/actualidad/1364471830\\_871362.html](http://cultura.elpais.com/cultura/2013/03/28/actualidad/1364471830_871362.html)

## Libros

ANDONI LUIS ADURIZ Y DANIEL INNERARITY, *Cocinar, comer, convivir*, Destino, 2012.

ANDRÉS ALZOLA, *Sonia, Wabi Sabi Y El Arte Contemporáneo*, 2007.

B. K. S., Iyengar, *El árbol del yoga*. Barcelona: Kairós. 2001.

BELTRAN, Fernando, *El Nombre De Las Cosas*, Conecta, 2011

CAILLOIS, Roger, *Teoría de los juegos*, Seix Barral, Barcelona, 1958.

GADAMER, Hans Georg, *La actualidad de lo bello: el arte como juego, símbolo y fiesta*, Paidós, Barcelona, 1991.

GILLES DELEUZE y CLAIRE PARNET, *Dialogos*, Pre-Textos, 1997.

GUATTARI, Félix, *Las Tres Ecologías*, Pre-Textos, 2000.

HUIZINGA, Johan, *Homo ludens*, Alianza/Emecé, Madrid, 1972.

PERUCHO, Juan, *Estética del Gusto*, La Val De Onsera, 1998

POLLAN, Michael, *El dilema del omnívoro*, Cuadernos Mugaritz De Gastronomía, 2011.

RAMPA, Lobsang, *El tercer ojo*. Destino, 2003.

KOREN, Leonard, *Wabi-Sabi para artistas, diseñadores, poetas y filósofos*. Barcelona. Sd edicions, 2006.

## Artículos

CUADRADO IBÁÑEZ, Manuel, *Globalización y desarrollo local*, Universidad de Sevilla.

LORCA, Oscar, *Arte, juego y fiesta en Gadamer*, A Parte Rei, Revista de Filosofía

PÖLTNER, Wunthër, *La idea de Richard Wagner de la obra de arte total*, *Thémata, revista de filosofía*, núm. 30, 2003.

## Videos

Programa Escarabajo Verde, RTVE, Permacultura: <http://www.youtube.com/watch?v=Q9DC9GuaUzM>

Imprescindibles, RTVE, Chema Madoz.

## Documentales

VARDA, Agnès, *Los espigadores y la espigadora (Les glaneurs et la glaneuse)*, 2000.

## Webs de artistas

MARIGOLD: [http://www.petermarigold.com/work\\_new\\_to\\_old.htm](http://www.petermarigold.com/work_new_to_old.htm)

BALLY, Boris: <http://www.borishally.com/galleries.html>

Blog de reciclaje: <http://lafactoriaplastica.com/?p=10635>

ARRUDA, Mauricio: <http://mauricioarruda.net/2010/08/23/linha-jose/>

WIJSKAMP, Debbie: <http://www.debbiewijskamp.com/circleoflife.html>

OLIVER, Jamie: <http://www.xn--jamieoliverenespaol-c4b.com/>

QUINNDAVIES, Katie: <http://www.katiequinndavies.com.au/>

MADOZ, Chema: <http://www.chemamadoz.com/>

